Melle Josephine Favrot

LE

BON JARDINIER,

POUR L'ANNÉE 1833.

On trouve cet ouvrage aux adresses suivantes :

A Angers,	chez	Launay.
Besançon,	—	Dels.
		Bintot.
Blois,	—	Giroud.
Bordeaux,	—	Gassiot.
		Lawalle.
Bruxelles,	—	Demat.
		Périchon.
Clermont,	—	Landriot.
Chartres,	—	Garnier.
Dijon,		Auguste Veisset,
		Lagier.
Gand,	—	Leroux.
Genève,	—	Cherbuliez.
Havre,	—	Chapelle.
Leipzig,	—	Michelsen.
Liége,	—	Colardin.
		Desoer.
Lille,	—	Vanakère père.
		Vanakère fils,
Lyon,	—	Babeuf.
		Bohaire.
		Laurent.
		Maire.
Mans,	—	Belon.
		Pesche.
Marseille,	—	Camoin.
Metz,	—	Husson frères.
		Thiel.
Milan,	—	Dumolard.
Mons,	—	Leroux.
Nancy,	—	Senef.
Nantes,	—	madame Busseuil jeune.
		Lebourg.
		Sébire.
Orléans,		Gatineau.
		Garnier.
Rouen,	—	Frère ainé.
Strasbourg,	—	Février.
		Levrault.
		Treuttel et Würtz.
Toulouse,	—	Dagalier.
		Devers.
		Vieusseux.
Tours,	—	Moisy.
Turin,	—	Bocca.
		Pic.
Valenciennes,	—	Lemaître.

Et chez les principaux grainiers et marchands fleuristes de Paris.

A *Bollwiller*, près *Mulhausen*, département du Haut-Rhin, chez MM. *Baumann frères*, botanistes et pépiniéristes. Cette maison, où l'on peut se procurer tout ce qu'il y a de rare et de nouveau en fait de végétaux, est en relation avec les principaux établissemens de culture de toutes les contrées.

A *Annonay*, département de l'Ardèche, chez MM. *Jacquemet Bonnefont père et fils*, marchands grainiers et pépiniéristes, dont la maison mérite à tous égards la confiance dont elle jouit.

A *Tarascon* (Bouches-du-Rhône), chez M. *Audibert*, botaniste et pépiniériste, dont l'établissement est recommandable par l'étendue de ses pépinières et de ses relations.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
RUE RACINE, N°. 4, PLACE DE L'ODÉON.

LE

BON JARDINIER,

ALMANACH

POUR L'ANNÉE 1833,

CONTENANT les principes généraux de culture; l'indication, mois par mois, des travaux à faire dans les Jardins; la Description, l'Histoire et la Culture de toutes les Plantes potagères, économiques ou employées dans les arts; de celles propres aux Fourrages; des Arbres fruitiers; des Ognons et Plantes à fleurs; des Arbres, Arbrisseaux et Arbustes utiles ou d'agrément, disposés selon la méthode du Jardin du Roi : suivi d'un Vocabulaire des termes de Jardinage et de Botanique; d'un jardin de plantes médicinales; d'un tableau des végétaux groupés d'après la place qu'ils doivent occuper dans les parterres, bosquets, etc. :

ET ACCOMPAGNÉ

D'UNE REVUE HORTICOLE.

Avec quatre Planches gravées.

Par A. POITEAU, rédacteur principal, ancien Jardinier en chef des Pépinières royales de Versailles, Botaniste du Roi et Directeur des cultures aux habitations royales de la Guyane; des Sociétés d'agriculture de Seine-et-Oise, et d'horticulture de Paris; Professeur à l'Institut horticole de Fromont, etc.; et VILMORIN, membre de la Société royale d'agriculture; des Sociétés d'horticulture de Paris et de Londres, etc.

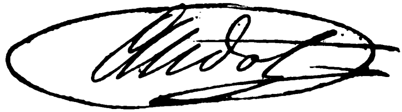
PARIS.

AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

RUE DU PAON, 8. ÉCOLE DE MÉDECINE.

1833.

Tous les exemplaïres portent la signature du Libraire-Éditeur.



Les contrefacteurs seront poursuivis selon toute la rigueur de la loi.

Extrait du Code pénal.

Art. 425. Toute édition d'écrits, de composition musicale, de dessin, de peinture ou de toute autre production, imprimée ou gravée EN ENTIER OU EN PARTIE, au mépris des lois et réglemens relatifs à la propriété des auteurs, est une contrefaçon, et toute contrefaçon est un délit.

Art. 427. La peine contre le contrefacteur, ou contre l'introducteur, sera une amende de cent francs au moins et de deux mille francs au plus; et contre le débitant, une amende de vingt-cinq francs au moins et de cinq cents francs au plus.

La confiscation de l'édition contrefaite sera prononcée tant contre le contrefacteur que contre l'introducteur et le débitant.

Les planches, moules ou matrices des objets contrefaits seront aussi confisqués.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN
RUE RACINE, N°. 4, PLACE DE L'ODÉON.

AVIS DU LIBRAIRE-ÉDITEUR.

Cet ouvrage a été disposé de manière à pouvoir être divisé à la page 461, et à former, si l'on veut, deux volumes reliés, dont le premier contiendra le Jardin d'utilité et le second le Jardin d'agrément.

Les réclamations, notes et renseignemens relatifs au *Bon Jardinier* seront toujours favorablement accueillis. Ils devront être adressés au Libraire-Éditeur, rue du Paon 8, école de médecine.

Les outils et instrumens de jardinage ne se trouvant pas chez *tous les quincailliers*, on nous saura gré, sans doute, d'indiquer la maison *Arnheiter* et Petit, *mécaniciens*, rue Childebert, n°. 13, abbaye Saint-Germain, à *Paris*, où l'on trouve les sécateurs et autres outils ou instrumens de tous genres et même *tous* ceux de formes particulières qui pourraient être commandés.

Omission à la table.

CACTUS, *Voyez* Cierge, 804.

TEMPS MOYEN AU MIDI VRAI.

Le *temps vrai* ou *apparent* est celui qui est réglé par le mouvement vrai du soleil, ainsi le midi vrai est l'instant où le centre du soleil est dans le méridien. Un jour vrai est l'intervalle de 2 retours au même méridien : pendant cet intervalle il passe au méridien 360 degrés de l'équateur céleste, plus un arc de ce cercle égal au mouvement diurne du soleil en ascension droite. Ainsi, ce mouvement étant inégal, le temps vrai ne peut être uniforme. Une horloge bien réglée ne s'accordera avec le temps vrai que 4 fois dans l'année ; à tous les autres jours elle avancera ou retardera, selon que la longitude moyenne du soleil sera plus petite ou plus grande que son ascension droite vraie.

On trouve ci-dessous l'heure que doit marquer une horloge bien réglée le 1er. et le 15 de chaque mois.

En 1833.	*h.*	*m.*	*s.*		*h.*	*m.*	*s.*
Le 1 Jan.	0	3	41	Le 15	0	3	12
Le 1 Fév.	0	13	52	Le 15	0	42	77
Le 1 Mars	0	12	43	Le 15	0	91	60
Le 1 Avr.	0	4	7	Le 15	0	19	39
Le 1 Mai	11	57	0	Le 15	11	74	24
Le 1 Juin	11	57	21	Le 15	11	97	46
Le 1 Juil.	0	3	17	Le 15	0	49	96
Le 1 Août	0	6	1	Le 15	0	20	10
Le 1 Sept.	0	0	1	Le 15	1	1	19
Le 1 Oct.	11	49	50	Le 15	11	4	28
Le 1 Nov.	11	43	44	Le 15	11	3	98
Le 1 Déc.	11	49	4	Le 15	11	2	07

SAISONS.

Le Printemps commencera le 20 Mars, à 8 heures et demie du soir.

L'Été commencera le 21 Juin, à 5 h. 28 m. du soir.

L'Automne commencera le 23 Septembre, à 7 heures 32 min. du matin.

L'Hiver commencera le 21 Décembre, à 0 h. 47 m. du matin.

ÉCLIPSES.

Le 6 janvier, éclipse de lune en partie visible à Paris.

Le 20 janvier, éclipse de soleil invisible à Paris.

Le 1er. et le 2 juillet, éclipse de lune visible à Paris.

Le 17 Juillet, éclipse de Soleil, visible à Paris.

Le 25 décembre, éclipse totale de lune visible à Paris.

FÊTES MOBILES.

La Septuagésime	3 Février.
Les Cendres	20 Février.
Pâques	7 Avril.
Les Rogations	13 Mai.
Ascension	16 Mai.
Pentecôte	26 Mai.
La Trinité	2 Juin.
Fête-Dieu	6 Juin.
1 Dim. *Avent*	1 Déc.

JANVIER 1833.

Pleine Lune le 6.
Dernier Quartier le 12.
Nouvelle Lune le 20.
Premier Quartier le 29.

Les jours croissent de 32' le mat. et de 32' le soir.

mard.	1 CIRCONCISION.
merc.	2 s. Basile, évêq.
jeudi.	3 *ste. Geneviève.*
vend.	4 s. Rigobert.
sam.	5 ste. Amélie.
DIM.	6 L'ÉPIPHANIE.
lundi.	7 s. Théau, orf.
mard.	8 s. Lucien, évêq.
merc.	9 s. Furcy, abbé.
jeudi.	10 s. Paul, erm.
vend.	11 s. Théodose.
sam.	12 s. Arcadius, m.
DIM.	13 Baptême N. S.
lundi.	14 s. Hilaire, év.
mard.	15 s. Maur, abbé.
merc.	16 s. Guillaume.
jeudi.	17 s. Antoine, ab.
vend.	18 Ch. s. P. à Rome
sam.	19 s. Sulpice, év.
DIM.	20 s. Sébastien.
lundi.	21 ste. Agnès, v. m.
mard.	22 s. Vincent.
merc.	23 s. Ildefonse.
jeudi.	24 s. Babylas, év.
vend.	25 Conv. s. Paul.
sam.	26 ste. Paule.
DIM.	27 s. Julien, évêq.
lundi.	28 s. Charlemagne
mard.	29 s. François de S.
merc.	30 ste. Bathilde.
jeudi.	31 s. Pierre Nol.

FÉVRIER.

Pleine Lune le 4.
Dernier Quartier le 11.
Nouvelle Lune le 19.
Premier Quartier le 27.

Les jours croissent de 45' le mat. et de 43' le soir.

vend.	1 s. Ignace.
sam.	2 PURIFICATION.
DIM.	3 *Septuagésime.*
lundi.	4 s. Philéas.
mard.	5 ste. Agathe.
merc.	6 s. Vast.
jeudi.	7 s. Romuald.
vend.	8 s. Jean de Math.
sam.	9 ste. Apolline.
DIM.	10 *Sexagésime.*
lundi.	11 s. Severin, abbé.
mard.	12 ste Eulalie.
merc.	13 s. Lézin.
jeudi.	14 s. Valentin.
vend.	15 s. Faustin.
sam.	16 ste Julienne.
DIM.	17 *Quinquagésime.*
lundi.	18 s. Siméon. év.
mard.	19 s. Gabin, mart.
merc.	20 *Les Cendres.*
jeudi.	21 s. Pépin.
vend.	22 ste. Isabelle
sam.	23 s. Damien.
DIM.	24 *Quadragésime.*
lundi.	25 s. Mathias.
mard.	26 s. Taraise, év.
merc.	27 ste. Honorine.
jeudi.	28 s. Romain.

Épacte. IX
Lettre Dominicale F.

MARS.

Pleine Lune le 6.
Dernier Quartier le 13.
Nouvelle Lune le 21.
Premier Quartier le 28.

Les jours croissent de 55' le mat. et de 53' le soir.

vend.	1	s. Aubin
sam.	2	s. Simplice.
Dim.	3	*Reminiscere.*
lundi.	4	ste. Cunégonde.
mard.	5	s. Drausin.
merc.	6	ste Colette.
jeudi.	7	ste. Perpétue.
vend.	8	ste. Françoise.
sam.	9	ste Rose.
Dim.	10	*Oculi.*
lundi.	11	s. Paul, évêque.
mard.	12	ste Euphrasie.
merc.	13	s. Lubin. 4 *T.*
jeudi.	14	s. Zacharie.
vend.	15	s. Abraham.
sam.	16	ste. Gertrude.
Dim.	17	*Lætare.*
lundi.	18	s. Alexandre.
mard.	19	s. Joseph.
merc.	20	s. Joachim.
jeudi.	21	s. Benoît.
vend.	22	s. Pôl, évêq.
sam.	23	s. Eusèbe.
Dim.	24	*La Passion.*
lundi.	25	ANNONCIATION.
mard.	26	ste Irénée
merc.	27	s. Rupert.
jeudi.	28	s. Gontran.
vend.	29	s. Eustase.
sam.	30	s. Rieule, évêq.
Dim.	31	*Les Rameaux*

AVRIL.

Pleine Lune le 4.
Dernier Quartier le 12.
Nouvelle Lune le 20.
Premier Quartier le 27.

Les jours croissent de 49' le mat. et de 49' le soir.

lundi.	1	s. Richard.
mard.	2	s. François deP
merc.	3	s. Ambroise.
jeudi.	4	*s. Zénon.*
vend.	5	*Vendredi-Saint.*
sam.	6	s. Prudent év.
Dim.	7	PAQUES.
lundi.	8	s. Hégésipe.
mard.	9	ste. Marie, Ég.
merc.	10	s. Fulbert.
jeudi.	11	s. Léon, pape.
vend.	12	s. Jules.
sam.	13	ste. Marcellin.
Dim.	14	*Quasimodo.*
lundi.	15	s. Tiburce.
mard.	16	s. Fructueux.
merc.	17	s. Anicet.
jeudi.	18	s. Parfait.
vend.	19	s. Elphège.
sam.	20	s Simon.
Dim.	21	s. Anselme.
lundi.	22	ste. Opportune.
mard.	23	s. Ambroise.
merc.	24	s. George.
jeudi.	25	ste. Beuve.
vend.	26	s. Marc, *abst.*
sam.	27	s. Clet, pape.
Dim.	28	s. Polycarpe.
lund.	29	s. Vital, mart.
mard.	30	s. Eutrope.

MAI.

Pleine Lune le 4.
Dernier Quartier le 11
Nouvelle Lune le 19.
Premier Quartier le 26.

Les jours croissent de 38' le mat. et de 38' le soir.

merc.	1 s. PHILIPPE.
jeudi.	2 s. Athanase.
vend.	3 Inv. ste. Croix.
sam.	4 ste. Monique v.
DIM.	5 s. Pie V.
lundi.	6 s. Jean P. L.
mard.	7 s. Stanislas.
merc.	8 s. Désiré.
jeudi.	9 s. Grégoire.
vend.	10 s. Gordien.
sam.	11 s. Mamert.
DIM.	12 ste Flavie.
lundi.	13 *Les Rogations.*
mard.	14 s. Boniface,
merc.	15 s. Isidore.
jeudi.	16 ASCENSION.
vend.	17 s. Pascal.
sam.	18 s. Félix.
DIM.	19 s. Célestin.
lundi.	20 s. Bernardin.
mard.	21 s. Hospice.
merc.	22 ste Julie.
jeudi.	23 s. Didier.
vend.	24 s. Donatien.
sam.	25 s. Urbin. *v. j.*
DIM.	26 PENTECOTE.
lund.	27 s. Philippe Nér.
mard.	28 s. Hildevert.
merc.	29 s. Maxim . 4 T.
jeudi.	30 s. Emile.
vend.	31 s. Félix.

JUIN.

ÉTÉ LE 21.

Pleine Lune le 2.
Dernier Quartier le 10.
Nouvelle Lune le 17.
Premier Quartier le 24.

Les jours croissent de 8' le mat. et de 7' le soir.

sam.	1 s. Pamphile
DIM.	2 *La Trinité.*
lundi.	3 ste. Clotilde.
mard.	4 s. Quirin.
merc.	5 s. Érasme.
jeudi.	6 FÊTE-DIEU.
vend.	7 s. Robert.
sam.	8 s. Médard.
DIM.	9 s^e. Pélagie.
lundi.	10 s. Barnabé.
mard.	11 s. Justin.
merc.	12 s. Ant. d. P.
jeudi.	13 *Oct. F.-D.*
vend.	14 s. Ruffin.
sam.	15 s. Guy, mart.
DIM.	16 s. Fargeau.
lundi.	17 s. Avit, abbé.
mard.	18 ste. Marine.
merc.	19 s. Gerv. s. Prot.
jeudi.	20 s Silvère.
vend.	21 s. Paulin, év.
sam.	22 s. Pothin. *v. j.*
DIM.	23 s. Félix, m.
lundi.	24 NAT. de s. J.-B.
mard.	25 s. Prosper.
merc.	26 s. Babolein.
jeudi.	27 s. Ladislas.
vend.	28 s. Irénée. *v. j*
sam.	29 *ss. Pierre et Paul*
DIM.	30 Comm. s. Paul.

JUILLET.

Pleine Lune le 2.
Dernier Quartier le 10.
Nouvelle Lune le 17.
Premier Quartier le 23.
Pleine Lune le 31.

Les jours décroissent de 18' le mat. et de 18' le soir.

lundi.	1	s. Martial.
mard.	2	*Visitat. de N.-D.*
merc.	3	s. *Anatole, év.*
jeudi.	4	Trans. s. Martin.
vend.	5	ste. Zoé, mart.
sam.	6	s. *Tranquillin.*
Dim.	7	ste. Aubierge.
lundi.	8	ste. Elisabeth.
mard.	9	ste. Victoire.
merc.	10	ste. Félicité.
jeudi.	11	Trans. s Benoît.
vend.	12	s. Gualbert.
sam.	13	s. Turiaf, év.
Dim.	14	s. Bonaventure.
lundi.	15	s. Henri, emp.
mard.	16	s. Eustate.
merc.	17	s. Spérat.
jeudi.	18	s. Clair.
vend.	19	s. Vincent de P.
sam.	20	*ste. Marguerite.*
Dim.	21	s. Victor, mart.
lundi.	22	ste. Madeleine.
mard.	23	s. Apollinaire.
merc.	24	*Jours caniculair.*
jeudi.	25	s. Jacb. s. Ch.
vend.	26	s. Christophe.
sam.	27	s. Pantaléon.
Dim.	28	ste. Anne.
lundi.	29	ste. Marthe.
mard.	30	s. Abdon, m.
merc.	31	s. Germain A.

AOUT.

Dernier Quartier le 8.
Nouvelle Lune le 15.
Premier Quartier le 22.
Pleine Lune le 30.

Les jours décroissent de 48' le mat. et de 48' le soi[r].

jeudi.	1	s. Pierre ès-lien[s]
vend.	2	s. Étienne.
sam.	3	Inv. s. Étienn[e]
Dim.	4	s. *Dominique.*
lundi.	5	s. Yon, mart.
mard.	6	Transf. de N. S
merc.	7	Susc. ste. Croi[x]
jeudi.	8	s. Justin, mart.
vend.	9	s. Spire.
sam.	10	s. Laurent, m.
Dim.	11	Susc. ste. Cour.
lundi.	12	ste Claire.
mard.	13	s. Hyppolyte.
merc.	14	s. Eusebe. *v. j.*
jeudi.	15	ASSOMPTION
vend.	16	s. Roch.
sam.	17	s. Mammès.
Dim.	18	ste. Hélène.
lundi.	19	s. Louis, év.
mard.	20	s. Bernard, ab.
merc.	21	s. Privat, év.
jeudi.	22	s. Symphorien.
vend.	23	s. Sidoine, év.
sam.	24	s. Barthélemy.
Dim.	25	s. Louis, roi.
lundi.	26	s. Zéphirin.
mard.	27	s. Césaire, év.
merc.	28	s. Augustin.
jeudi.	29	Déc. s. Jean-Bap
vend.	30	s. Fiacre.
sam.	31	ste. Isabelle.

SEPTEMBRE.

Dernier Quartier le 7.
Nouvelle Lune le 13.
Premier Quartier le 20.
Pleine Lune le 28.

Les jours décroissent de 51' le mat. et de 51' le soir.

Dim.	1	s. Leu. s. Gilles.
lundi.	2	s. Lazare.
mard.	3	s. Grégoire, P.
merc.	4	ste. Rosalie.
jeudi	5	s. Bertin, abbé.
vend.	6	s. Onésipe.
sam.	7	s. Cloud, pr.
Dim.	8	Nativ. de N.-D.
lundi.	9	s. Omer, év.
mard.	10	ste Pulchérie.
merc.	11	s. Patient.
jeudi.	12	s. Raphaël.
vend.	13	s. Maurille.
sam.	14	Exalt. ste. Croix.
Dim.	15	s. Nicomède.
lundi.	16	ste. Eugénie.
mard.	17	s. Lambert.
merc.	18	s. J. Chrys. 4 *T.*
jeudi.	19	s. Janvier.
vend.	20	s. Eustache.
sam.	21	s. Mathieu.
Dim.	22	s. Maurice.
lundi.	23	ste. Thècle, v.
mard.	24	s. Andoche.
merc.	25	s. Cléophas, d.
jeudi.	26	ste. Justine, v.
vend.	27	s. Côme, s. D.
sam.	28	s. Céran, év.
Dim.	29	s. Michel, arch.
lundi.	30	s. Jérôme.

OCTOBRE.

Dernier Quartier le 6.
Nouvelle Lune le 13.
Premier Quartier le 20.
Pleine Lune le 28.

Les jours décroissent de 52' le mat. et de 52' le soir.

mard.	1	s. Remi, év.
merc.	2	ss. Anges gard.
jeudi.	3	s. Cyprien.
vend.	4	s. François d'A.
sam.	5	ste. Aure, v.
Dim.	6	s. Bruno.
lundi.	7	s. Serg. s. B.
mard.	8	ste. Pélagie.
merc.	9	*s. Denis, évêq.*
jeudi.	10	s. Paulin.
vend.	11	s. Firmin, év.
sam.	12	s. Wilfride.
Dim.	13	s. Gérand, c.
lundi.	14	s. Calixte, pap.
mard.	15	ste. Thérèse.
merc.	16	s. Gal, abbé.
jeudi.	17	s. Cerbonnet.
vend.	18	s. Luc, évang.
sam.	19	s. Savinien.
Dim.	20	s. Sendou, pr.
lundi.	21	ste. Ursule, v.
mard.	22	s. Mellon, év.
merc.	23	s. Hilarion.
jeudi.	24	s. Magloire.
vend.	25	s. Crépin. s. Cr.
sam.	26	s. Rustique.
Dim.	27	s. Frumence.
lundi.	28	s. Sim. s. Jude.
mard.	29	s. Faron, évêq.
merc.	30	s. Lucain.
jeudi.	31	s. Firmin, *v. j.*

NOVEMBRE.		DÉCEMBRE.	
Dernier Quartier le 5. Nouvelle Lune le 11. Premier Quartier le 19. Pleine Lune le 27.		Dernier Quartier le 4. Nouvelle Lune le 11. Premier Quartier le 19. Pleine Lune le 26.	
Les jours décroissent de 39' le mat. et de 39' le soir.		Les jours décroissent de 5' le mat. et de 5' le soir.	
vend.	1 La Toussaint.	Dim.	1 L'Avent.
sam.	2 Les Trépassés.	lundi.	2 s. Fulgence.
Dim.	*3 s. Marcel.*	mard.	3 s. François Xav
lundi.	4 s. *Charles.*	merc.	4 ste. Barbe.
mard.	5 ste. Bertilde.	jeudi.	5 s. Sabas, ab.
merc.	6 s. Léonard.	vend.	6 s. Nicolas.
jeudi.	7 *s. Willebrod.*	sam.	7 ste. Fare, v.
vend.	8 stes. Reliques.	*Dim.*	*8 Conception.*
sam.	9 s. Mathurin.	lundi.	9 ste. Gorgonie.
Dim.	10 s. Léon,	mard.	10 ste. Valère, v.
lundi.	11 s. Martin, év.	merc.	11 s. Fuscien, m.
mard.	12 s. René, év.	jeudi.	12 s. Damase.
merc.	13 s. Brice, év.	vend.	13 ste. Luce, v. m
jeudi.	14 s. Maclou.	sam.	14 s. Nicaise.
vend.	15 s. Eugène, m.	Dim.	15 s. Mesmin.
sam.	16 s. Eucher.	lundi.	16 ste. Adelaïde.
Dim.	17 s. Agnan, év.	mard.	17 ste. Olympiad.
lundi.	18 ste. Aude, v.	merc.	18 s. Gatien 4 *T.*
mard.	19 ste. Elisabeth.	jeud.	19 ste. Meuris.
merc.	20 s. Edmond.	vend.	20 s. Philogone, év
jeudi.	21 *Présent.* de N.-D.	sam.	21 s. Thomas, ap.
vend.	22 ste. Cécile.	Dim.	22 s. Honorat.
sam.	23 s. Clément.	lundi.	23 s. Yves.
Dim.	24 s. Flore.	mard.	24 s. Delphin. *V.-J*
lundi.	25 ste. Catherine.	merc.	25 NOEL.
mard.	26 ste Genev. des A.	jeudi.	26 *s. Étienne, m.*
merc.	27 ste Maxime.	vend.	27 *s. Jean, évang.*
jeudi.	28 s. Sostène.	sam.	28 ss. Innocens.
vend.	29 s. Saturnin.	Dim.	29 s. Thomas de C.
sam.	30 s. André.	lundi.	30 ste. Colombe.
		mard.	31 s. Sylvestre.

PROSPECTUS
DE LA
REVUE HORTICOLE,
OU
JOURNAL DES JARDINIERS ET AMATEURS,

CONTENANT

UN RÉSUMÉ DE TOUT CE QUI PARAIT D'INTÉRESSANT EN JARDINAGE, COMME PLANTES NOUVELLES, UTILES OU AGRÉABLES, NOUVEAUX PROCÉDÉS DE CULTURE, PERFECTIONNEMENS DES ANCIENNES PRATIQUES, INVENTION DE NOUVEAUX OUTILS, DÉCOUVERTES AVANTAGEUSES, ANNONCES, ANALYSES ET EXTRAITS DE TOUS LES OUVRAGES QUI SE PUBLIENT SUR LE JARDINAGE, EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER;

PAR UNE RÉUNION D'HORTICULTEURS.

PRIX POUR L'ANNÉE, 2 FR. 25 C.

Compris le port, en France, et rendu à Bruxelles pour la Belgique

On souscrit à Paris, chez AUDOT, éditeur du BON JARDINIER et de la REVUE HORTICOLE, rue du Paon, 8.

A Bruxelles, à la librairie encyclopédique de PÉRICHON, rue des Alexiens, sect. 8, n°. 25;

Et chez tous les libraires de France et de l'étranger.

La science du jardinage, désignée aujourd'hui sous le nom d'*horticulture*, commence à être véritablement appréciée en France; son importance est sentie; son influence sur le bonheur des peuples civilisés est reconnue, et les traits de lumière qui en jaillissent l'ont mise en contact avec presque toutes les autres sciences. Déjà plusieurs souverains lui accordent leur auguste protection, en autorisant, en encourageant la formation des sociétés d'horticulture qui travaillent à la perfectionner et à en répandre le goût dans toutes les classes. Des ministres, des généraux, des magistrats, des manufacturiers, des hommes de lettres, et enfin les plus grandes notabilités s'empressent de se faire in-

scrire au nombre des membres de ces sociétés à côté des modestes praticiens.

Les sociétés d'horticulture, en publiant le journal de leurs travaux, rendent un grand service à la science, non-seulement en faisant connaître les nouveautés et les meilleurs procédés de culture, mais encore, et surtout, en ce que les praticiens, qui ordinairement n'écrivent pas, y trouvent un moyen naturel de publier des observations précieuses, isolées, puisées dans leur pratique, et que la théorie ignore. Cependant ce serait s'abuser que de croire que toutes les pages des journaux des sociétés d'horticulture sont d'un aussi grand intérêt; il y en a inévitablement plusieurs plus ou moins étrangères au jardinage; on y trouve des mémoires, des articles que des raisons particulières à leurs auteurs ont rendus fort longs, et dont néanmoins la substance, la vérité que le lecteur y cherche, auraient pu être contenues en quelques lignes.

D'un autre côté, il n'est guère possible que l'amateur le plus passionné, l'élève le plus avide d'instruction, et le praticien le plus porté à se perfectionner, puissent souscrire à tous les ouvrages, à tous les journaux d'horticulture qui se publient en France, en Angleterre, dans les Pays-Bas, en Allemagne, en Italie, etc., etc.

Nous avons donc cru, en publiant cette *Revue horticole*, faire une chose utile et agréable aux amis de l'horticulture, aux praticiens et à toutes les personnes intéressées à se tenir au courant des nouveautés et des perfectionnemens qui s'introduisent successivement dans les diverses branches de l'horticulture. Au moyen du résumé qui leur est offert, ils peuvent connaître tout ce qu'il y a d'intéressant dans les écrits périodiques qui se publient sur l'horticulture, ainsi que le fruit des observations et des recherches de chacun des collaborateurs de cette revue; ils pourront aussi adresser à l'éditeur les observations et les nouveaux procédés qu'ils désirent rendre publics, et les avis qu'ils croient utile de donner.

La *Revue horticole* a pris naissance dans le *Bon Jardinier* en 1825. Depuis ce temps l'éditeur a pu connaître le désir ma-

nifesté par un grand nombre de personnes *qu'il lui fût donné plus d'étendue, et qu'elle fût divisée par livraisons, de manière à porter plus rapidement à la connaissance des amateurs et des cultivateurs les renseignemens et les nouvelles acquisitions en tous genres.*

Cédant à ce vœu, nous avons publié, à partir du printemps de 1829, le premier numéro de la REVUE HORTICOLE ou JOURNAL DES JARDINIERS ET AMATEURS. L'accueil favorable qui lui a été fait a confirmé dans l'idée que l'on avait de son utilité.

La *Revue horticole* offre un avantage à la rédaction du *Bon Jardinier* en donnant une activité beaucoup plus grande à la correspondance avec les praticiens de tous les pays et en procurant en conséquence plus de moyens que jamais de l'enrichir de toutes les acquisitions importantes de plantes, arbres et arbustes d'un choix judicieux, ainsi que de toutes les méthodes de culture qui auront été confirmées par l'expérience et que l'on aura soin de classer chacune à leur place, de manière à en faire toujours un traité complet, portatif et commode à consulter.

Nous aimons à croire que l'on verra dans le bas prix la preuve que la *Revue horticole* n'est pas faite dans le but d'une spéculation particulière, mais seulement dans celui de contribuer aux progrès de la science horticulturale et d'être utile et agréable aux nombreux amateurs du *Bon Jardinier*.

Les années 1829, 1830 sont épuisées. Il reste peu d'exemplaires de 1831, on peut se procurer l'année 1832.

LE JARDIN FRUITIER,

Contenant l'Art du pépiniériste, l'histoire et la culture des arbres fruitiers, des Ananas, Melons et Fraisiers, les descriptions en usages des fruits; par Louis Noisette, *botaniste-cultivateur et membre de plusieurs Sociétés savantes françaises et étrangères, auteur du Manuel complet du Jardinier.* Seconde édition, considérablement augmentée, et ornée de figures de tous les bons fruits connus, gravées sur de nouveaux dessins faits d'après nature, par P. Bessa, peintre du Muséum d'histoire naturelle, imprimées en couleur et retouchées au pinceau par les coloristes de l'*Herbier de l'Amateur*.

Annoncer un ouvrage sur les fruits, par M. Noisette, dont la réputation est depuis long-temps européenne, c'est assez dire que cet ouvrage sera un guide sûr pour les propriétaires et les amateurs, dans les moyens de former une plantation, dans le choix des meilleurs fruits, la culture des arbres, et tout ce qui concerne le gouvernement d'un jardin fruitier.

Il sera encore un guide non moins utile aux cultivateurs pépiniéristes, parce qu'il leur offrira une nomenclature de tous les fruits, et de bonnes figures pour les reconnaître et en donner connaissance aux acheteurs.

Cette seconde édition, mise au niveau des connaissances actuelles, est supérieure à la première, en ce que les fruits figurés seront en plus grand nombre, et en ce qu'ils seront gravés, presque tous, (1) d'après de nouveaux dessins de M. Bessa, artiste justement célèbre par de nombreux et importans travaux.

---

(1) Un très-petit nombre seulement, des meilleurs, parmi ceux de la première édition, et qui sont dus au pinceau de mademoiselle Cloquet, élève de M. Bessa, serviront dans celle-ci, et seront gravés, comme les autres, par M. Coutant, dont la réputation repose sur les excellentes gravures qu'il a exécutées pour les voyages de Duperrey et Freycinet, et pour plusieurs autres beaux ouvrages.

On pourra juger des soins apportés à l'exécution de ces figures, par les *specimen* déposés au bureau de l'éditeur et chez les principaux libraires. MM. les souscripteurs peuvent compter que toutes les autres planches seront exécutées avec la même perfection.

Le JARDIN FRUITIER sera publié en 30 livraisons de 6 planches coloriées (*) et 16 pages de texte, format grand in-8°., sur papier raisin-vélin satiné.

L'éditeur s'engage à ne pas dépasser le nombre de 30 livraisons, ou à donner *gratis* celles qui pourraient aller au delà.

Cet ouvrage devait paraître plus tôt, mais dans un ordre de publication, que les circonstances nécessitaient, et qui n'aurait pas été le meilleur. La publication va être faite, de mois en mois, dans un ordre méthodique qui ne laissera rien à désirer. Presque tous les dessins sont faits, et M. Coutant s'occupe de la gravure.

Le prix de chaque livraison coloriée est de 5 fr.

On souscrit, sans rien payer d'avance, à Paris, chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, de *l'Herbier de l'Amateur*, du *Musée de Peinture et de Sculpture*, etc., rue du Paon, n°. 8, Ecole-de-Médecine, et chez les principaux libraires de tous les pays.

(*) Les planches de *principes*, d'*outils*, etc., seront en noir, et alors trois ou quatre seront données en place d'une coloriée.

NOUVEAUTÉS.

Plantes potagères nouvelles.

Bétterave jaune ronde. Variété de la grosse jaune ordinaire ; sa racine, plus petite et en partie hors de terre, est très-nette et de bonne qualité.

Haricot Mohawk. M. Vilmorin a reçu des États-Unis cette variété de *Suisse gris*, qui mérite d'être multipliée comme haricot à manger en vert : elle est plus petite, plus franchement naine, plus précoce que le *Bagnolet*, et produit beaucoup.

Pois doigt-de-dame. (*Lady's Finger.*) Parmi plusieurs variétés que nous avions fait venir d'Angleterre, celle-ci s'est fait remarquer par la beauté et la grandeur de ses cosses ; *la plante* est vigoureuse, tardive, et a besoin de grandes rames.

Pois géant *sans parchemin.* Nons signalerons cette variété comme tout-à-fait remarquable, par la dimension extraordinaire de ses cosses qui sont sans parchemin : il lui faut comme à la précédente des rames très-hautes : sa fleur est rouge.

Ognon *fusiforme ou corne de bœuf.* M. Vilmorin doit cette espèce à l'obligeance de M. le baron de Friddani, qui l'avait remarquée à Marseille, d'où il l'a rapporté. Cet Ognon atteint et dépasse même la longeur d'un pied, mais nous craignons que dans le nord il ne conserve pas long-temps les formes et les dimensions qui, lorsqu'il est bien venu, le rendent tout-à-fait remarquable. Il est tendre, c'est-à-dire, qu'il pousse de bonne heure, et se garde mal en hiver, de même que presque toutes les races méridionales.

Concombre du mont Liban. Nous ignorons si le nom de ce fruit indique exactement son origine, et quand et par qui il a été introduit à Paris. L'année dernière, un restaurateur de la rue Saint-Germain-des-Prés, non seulement en avait en exposition, mais encore en faisait emploi dans son établissement. C'est de lui que M. Vilmorin l'a reçu. Les fruits qui prennent une couleur brune à leur maturité, sont petits,

de la forme à peu près et de la grosseur de ceux du concombre de Russie, seulement un peu plus cylindriques. Ils sont très-nombreux sur la plante mais peu charnus.

POMMES-DE-TERRE ANANAS. Plusieurs marchands de comestibles de la capitale ont exposé à la vente depuis quelques années cette espèce remarquable par la disposition de ses yeux nombreux, qui donnent l'apparence d'un cône de pin renversé, plutôt encore que celle d'un ananas ; il en existe deux variétés, l'une rouge, l'autre jaune ; toutes deux sont de qualité médiocre, peu farineuses, et sont loin de mériter la réputation et l'espèce de vogue qu'elles ont dues à leur forme et surtout à leur nom.

Plantes potagères nouvelles ajoutées ci-après chacune à leur article (*Voir* aux plantes potagères.)

Chicorée corne de cerf, ou de Rouen, page 198.
Chou verni ou glacé, 202.
Chou de Poméranie, ou chou eonique, 201.
Claitone perfoliée, 217.
Enothère bisannuelle, 222.
Epiaire des marais, 223.

Parmi beaucoup d'articles retouchés nous citerons les suivans :

Nouveaux détails sur l'ARACACHA, 177.
Méthode allemande pour la culture du CÉLÉRI-RAVE, 192.
Nouveaux renseignemens sur le CHOU-ARBRE de Laponie, 205.
Nouvelle méthode pour la conservation des PATATES, 270.

Liste des espèces potagères introduites dans les éditions précédentes et qui ne sont pas encore aussi connues et répandues qu'elles mériteraient de l'être.

Capucine à fleur brune.
Cardon à côtes rouges.
Carotte blanche à collet vert hors de terre.
— violette.
Céleri violet très-gros de Tours.
Chou de Russie.
— palmier.

Chou frisé de Naples.
— frisé prolifère.
Coqueret comestible.
Courge à la moelle.
— d'Italie ou Coucourzelle.
Crambé maritime ou Chou marin.
Fenouil d'Italie.
Fève à fleur pourpre.
Fraisier des Alpes sans filets, rouge ; — blanc
— wilmot's superb.
— keen's seedling.
Haricot de Lima.
— de Sieva.
— de la Chine.
— *du Canada*.
Laitue vivace,
Melon sucrin, chair blanche.
— muscade des États-Unis, chair verte.
— ananas d'Amérique, chair verte.
Navet jaune de Malte.
— jaune long.
Ognon de James.
Patate douce rouge et jaune.
Patisson panaché.
Persil nain très-frisé.
Piment tomate.
— violet.
Pois d'Auvergne.
— ridé.
— très-nain de Bretagne.
Potiron d'Espagne.
Radis rose et violet hâtifs.
— rose demi-long.
Rhubarbe ondulée.
Tétragone.
Tomate en poire.
— petite jaune.

Rose nouvelle.

Grande et Belle (Rose du Bengale). Nouveau Bengale obtenu, dit-on, à Louvain, communiqué à M. Symon, amateur à Bruxelles, par M. Donkelaer, jardinier en chef au jardin botanique

de Louvain. Déjà M. Symon l'a répandu en Belgique déjà même il en a adressé un pied à M. Barrier, amateur à Trianon, de sorte qu'on va le voir incessamment dans le commerce. On lui trouve des rapports avec l'Hermite de Grandval ou Bengale de Rennes, quant au port et au bois; mais il diffère de tous les Bengales connus, par la grandeur extraordinaire de sa fleur et de ses feuilles, surtout lorsqu'il est cultivé franc de pied.

Ses feuilles sont planes, lisses, d'un vert foncé, composées de 3 à 5 folioles ovales-acuminées, longues de 3 à 4 pouces, bordées de grandes dents plus nombreuses vers le sommet que vers la base.

La fleur est pleine, plane, large de 4 pouces et demi à 5 pouces, d'un rose violacé, s'épanouissant toujours bien; sa forme est agréable, élégante même par ses pétales intérieurs diversement tourmentés, et par ses pétales extérieurs à bord relevé et comme festonné.

A tous ces avantages, ce Rosier joint encore celui de remonter comme les meilleurs Bengales, ce qui met le comble à son mérite.

Nous donnons, pl. III, fig. 1, un trait gravé qui peut donner une idée de la grandeur extraordinaire de cette rose.

Un trait de la feuille et de l'ovaire avec le calice sont gravés, pl. IV, fig. 1 et 2.

INDICATION DES TRAVAUX FAITS POUR LE BON JARDINIER 1833, DANS LES PLANTES D'AGRÉMENT.

Articles entièrement refaits.

Genres ajoutés.

Genres auxquels on a ajouté des espèces ou qui ont été refaits ou améliorés.

Greffe nouvelle.

Fig. 2. Greffe Faucheux. Cette greffe, pratiquée par M. Faucheux, pépiniériste à Fontainebleau, dans la multiplication des orangers, nous semble la plus simple et la plus certaine de toutes celles employées jusqu'ici pour le même usage. Elle s'exécute sur de jeunes citronniers gros comme une plume de poule ou d'oie que l'on met en séve, s'ils n'y sont pas naturellement. On prend un rameau d'oranger muni de feuilles, de fleurs et de fruits même si l'on veut, et dont le bas soit autant que possible de la grosseur du sujet; on l'aiguise en coin au bout inférieur à la manière ordinaire; ensuite on coupe la tête du sujet de manière à lui laisser de deux à quatre bons yeux en développement; on fend les sujets (comme pour une greffe en fente) entre la tige et le deuxième ou le troisième œil en descendant, on y insère le rameau d'oranger, et on ligature avec un fil de laine; enfin,

on étouffe la greffe sous un châssis, comme cell
la Pontoise ou à l'anglaise, pendant la reprise, e

Ce qui augmente la chance de succès de cette gre
ce sont les yeux *ab* qui surmontent l'endroit o
jonction doit s'opérer, et qui, attirant la séve du
du sujet, la font abonder à la plaie, et y détermin
la soudure. Quand la reprise est certaine, on co
proprement le sujet en *cd*, et en très-peu de te
la plaie disparaît, au point qu'il semble qu'il n
jamais eu de greffe.

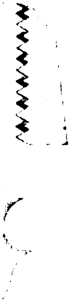
Outils et instrumens nouveaux.

Scie a croissant, *pl.* I. *fig.* 1. imaginée par M. 1
choux, jardinier, et approuvée par la Société d'h
ticulture de Paris. On peut lui donner un man
de 6 pouces de long, et s'en servir comme d'
égoïne, ou l'adapter à un manche long de 4,
8 et 10 pieds, pour atteindre les branches élevées. S
usage est de démonter des branches à différe
hauteurs, et de parer la plaie au moyen du p
croissant qu'elle a sur le dos.

Emondoir, *pl.* I. *fig.* 2. dont l'utilité et les avanta
ont été constatés par la Société d'agronomie p
tique : c'est un carré en fer acéré, de 3 à 4 pou
de côté, muni d'une douille pour recevoir un manc
d'une longueur proportionnée à la hauteur de
branche que l'on veut démonter. On place une v
role *a* au bout du manche; on applique le taillant
contre le dessous de la branche; on prend le maillet
fig. 3, et on frappe sur le bout de la virole jusqu
ce que la branche soit coupée. On a coupé avec c
outil, placé au bout d'un manche de 12 pieds,
grosses branches à la hauteur de 15 pieds, av
promptitude, facilité et perfection.

Serpe d'élagueur *pl.* I. *fig.* 4. Elle s'adapte aussi à u
manche plus ou moins long pour couper des bra
ches, et quand quelque obstacle s'oppose à ce qu'
se serve du taillant ordinaire, on emploie le pe
taillant *a* qui est sur le dos.

Trident *pl.* I. *fig.* 5. Convenable pour exécuter d
légers labours, propre surtout à diviser la terre quan
il s'est formé une croûte à sa surface par des plui
abondantes. On s'en sert aussi pour retirer les herb



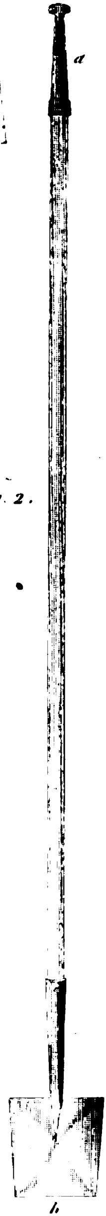


Fig. 2.

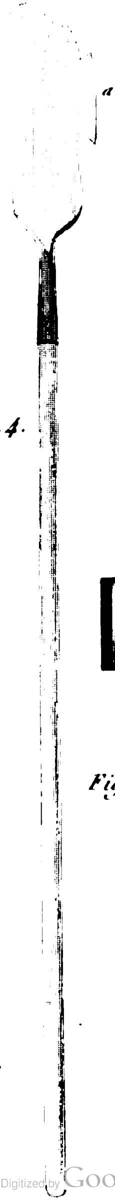


Fig. 4.





Fig. 5.

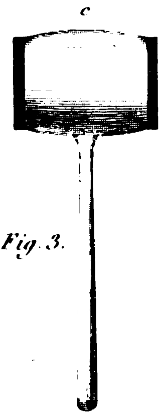


Fig. 3.

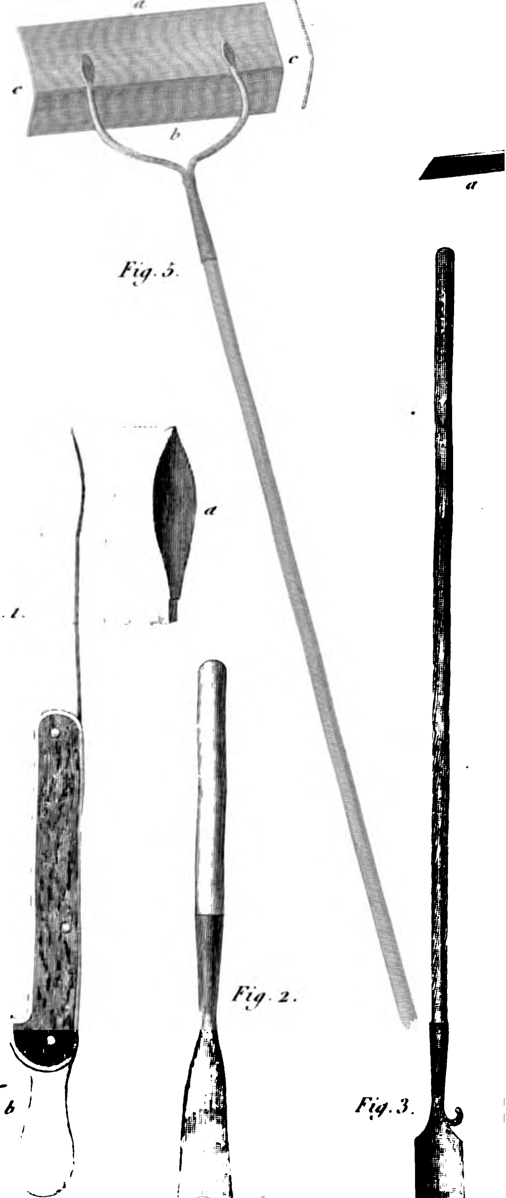


Fig. 5.

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

Pl. 1

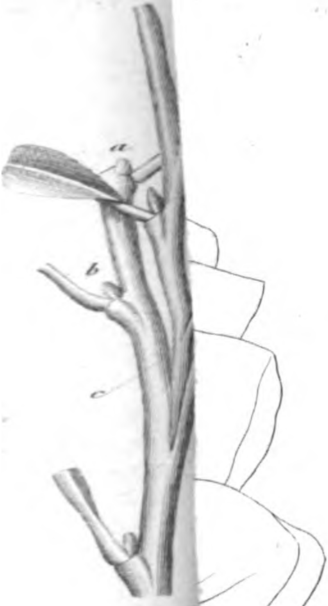






Fig. 2.

Fig. 4.



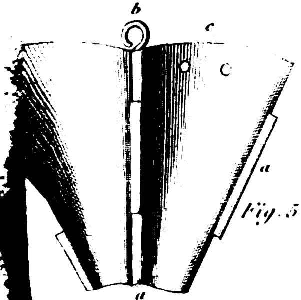
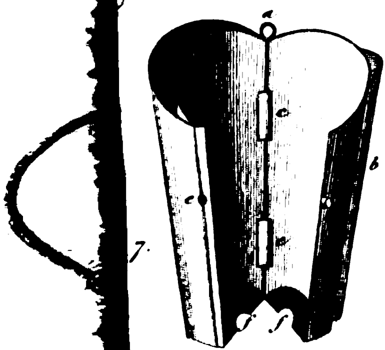


Fig. 5.



7.

coupées des pièces d'eau, ou tout autre corps. La figure est mal représentée.

Greffoir Le roi, *pl.* II. *fig.* 1. imaginé par M. Le roi, jardinier à Auteuil. Il diffère des greffoirs ordinaires, en ce que sa lame est triangulaire vers son extrémité, afin, selon l'intention de son inventeur, après avoir fait les incisions à l'écorce de pouvoir soulever les deux lèvres de la plaie, en faisant glisser le bout de l'instrument *fig. a* dans la fente longitudinale. La spatule *b* est toujours plus commode, et sera, je crois, toujours préférée pour soulever les lèvres de la plaie. Je pense que ce triangle est plus embarrassant qu'utile, à moins qu'on ne le trouve commode pour ouvrir le greffoir.

Fermoir, ou ciseau pour démonter des branches de petite dimension, *pl.* II. *fig.* 2. Il s'adapte à un manche plus ou moins long, au bout duquel on peut mettre une virole en fer pour résister aux coups de maillet, comme dans l'usage de l'émondoir, *fig.* 2, *pl.* I.

Houlette a crochet, ou Canne de jardin pl. II, fig. 3. Elle s'adapte à une canne, et, en se promenant dans son jardin, on peut couper une mauvaise herbe, biner une plante, faire un petit trou, ou bien abaisser une branche pour en cueillir le fruit.

Serfouette et trace-sillon, pl. II, fig. 4. Le dessin de cet instrument manque un peu de perspective. La lame *a*, qui est une véritable Serfouette, est trop étroite, et elle devrait se terminer carrément; la lame *b* devrait être figurée en langue de bœuf, et plus arrondie à l'extrémité. La première est destinée à biner, et la seconde à tracer de légers sillons pour planter des ognons à fleurs, et faire certains semis en rayons.

Ratissoire à deux fins, pl. II, fig. 5. C'est-à-dire que le bord *a* ratisse en poussant, et le bord *b* ratisse en tirant. L'usage fera voir si cet outil présente assez d'avantage pour compenser la difficulté de donner à l'angle *c* l'ouverture convenable, et à la douille la direction la plus favorable.

Bourriche à emballer les plantes *pl.* III, *fig.* 3 et 4.

L'art d'emballer les plantes est aujourd'hui porté à une grande perfection ; mais il en coûte à ceux qui les reçoivent, et le prix d'emballage est quelquefois un sujet de contestation. Pour éviter ces désagrémens, M. Lemon ne fait jamais payer l'emballage, et cela lui est d'autant plus possible, que dans son genre de commerce il n'expédie que de petites plantes, ou du moins des plantes qui n'ont pas plus de deux à trois pieds de hauteur ; il fait donc faire, ou par un mauvais vanier, ou par ses garçons, dans les soirées d'hiver, des bourriches en osier qui ne lui coûtent que de 10 à 15 sous la pièce, mais construites de manière à ce qu'elles soient naturellement ferméees comme dans la *fig.* 2. Quand les plantes ont la motte moussée et bien liée, on ouvre la bourriche avec effort, on la tient ouverte au moyen d'un petit bâton en travers qui arcboute contre les deux bords, et on place les plantes dans l'intérieur de la bourriche. en les fixant par les moyens connus, *fig.* 4. Ensuite on retire le bâton, la bourriche se referme plus ou moins complétement, on la coud pour en rapprocher les bords, et elle reprend l'état qu'elle avait avant qu'on introduisît des plantes dans son intérieur, c'est-à-dire redevient comme la *fig.* 3.

Ces bourriches, ainsi pleines de plantes, se manient facilement ; on les jette sur les voitures, on les roule sans que les plantes en souffrent aucunement ; aussi M. Lemon ne reçoit jamais aucune plainte, et comme cet emballage est peu dispendieux, il ne le porte jamais en compte à ses pratiques, et s'évite par ce moyen toute espèce de contestation.

Lie-cardon, pl. IV, fig. 3. Nous devons la connaissance de ce petit appareil à une personne bienveillante, que nous avons le regret de ne pouvoir nommer, car le dessin et la lettre qu'elle nous a adressés, il y a plusieurs mois, se sont trouvés égarés après que nous en eûmes pris connaissance. Heureusement que nous avons conservé la mémoire du dessin et de l'explication contenue dans la lettre. Nous lui exprimons ici nos excuses et nos remercîmens, au cas que cet article lui tombe sous les yeux.

Le cardon de Tours est un des plus estimés, parce

que ses côtes sont pleines ; mais il est très-épineux, et il n'est pas aisé à lier lorsqu'on veut l'entourer de paille pour le faire blanchir. Pour éviter ses piqûres, l'auteur a imaginé de prendre une corde longue d'environ 3 pieds, ou suffisamment longue pour entourer toutes les feuilles de la plante ; il a passé la corde dans un œil fait au bout d'un petit bâton *a* long de 9 à 12 pouces, et il a fixé deux bâtons semblables *b* aux bouts de la corde. Avec cette corde on entoure la base du cardon ; un homme tient les deux bâtons *b*, et un autre homme prend le bâton *a* qu'il dirige en dehors du cercle ; alors en soulevant les trois bâtons, on fait glisser la corde en montant, sans s'exposer à être piqué ; toutes les feuilles étant maintenues par la corde se rapprochent du centre et on les lie facilement avec deux ou trois liens de paille ; après quoi on entoure la touffe de longue paille pour la faire blanchir.

Cornet a marcotter en l'air, pl. IV, fig. 4 et 5. Si ce petit cornet nous fût parvenu il y a 40 ans, nous lui aurions accordé de l'importance ; mais depuis que les potiers de Paris nous font, à très-bon marché, de très-jolis petits pots à marcotter, qui remplissent toutes les conditions désirables, toutes les inventions nouvelles pour cet objet seront toujours plus chères, moins simples et d'un usage moins commode. Cependant le cornet à marcotter figuré ici doit plaire aux amateurs qui se font un amusement de la culture ; il est moins gros et plus propre qu'un pot, et peut être adapté à une plante dans un appartement. C'est un cône tronqué, renversé, en zinc, haut de 3 pouces (ou davantage), s'ouvrant au moyen de deux charnières *a* et de deux fiches *b*. On en ouvre une pour introduire la branche, ensuite on la referme, et on emplit le vase de terre appropriée au développement des racines ; enfin, les deux petits trous sont pour faciliter le moyen d'attacher le cornet à une branche ou à un tuteur pour éviter tout dérangement. La *fig.* 4 montre le cornet fermé, et la *fig.* 5 le montre ouvert.

Ce cornet à marcotter nous a été communiqué par M. Symon, de Bruxelles, comme nouvellement imaginé en Belgique.

Fig. 6. Le même, modifié d'après une idée qui nous a été communiquée par M. Tougard, secrétaire de la Société d'émulation de Rouen : on a ajouté sur l'un de ses côtés une double paroi, soudée près des charnières, formant un vide *x* dans lequel on met de l'eau, et dans cette eau une mèche dont le bout supérieur tombe sur la terre du cornet : cette mèche fait l'effet d'un syphon, et arrose la terre autour de la marcotte.

Marcottoir Tougard, *fig.* 7. Nous devons encore à M. Tougard la connaissance de celui-ci, auquel nous donnons le nom de son inventeur : il peut être exécuté en fer-blanc, ou bien en zinc, peint ensuite à l'huile en dedans et en dehors, et sa hauteur, tout en conservant les mêmes proportions, peut être de 3 à 6 pouces, ou davantage pour des cas rares. Les deux demi-cônes tronqués sont réunis par une goupie *a* qui passe dans des charnières *cc* ; *b* est une douille soudée latéralement pour recevoir le bout d'un piquet sur lequel le marcottoir doit être fixé à la hauteur convenable; *d* est un bouton qui entre dans le trou *e* pour tenir le marcottoir fermé ; *ff* est un trou au milieu du fond pour passer la branche à marcotter. Quand la branche est passée et le marcottoir plein de terre convenable à la radification, on emplit d'eau la cavité *g*, on met une mèche dans cette eau, dont le bout inférieur doit descendre jusqu'au fond, et le bout supérieur tomber sur la terre contenue dans le marcottoir. Cette mèche produit l'effet d'un siphon et tient la terre constamment humide.

Tous ces outils et instrumens se trouvent ou se font chez MM. Arnheiter et Petit, mécaniciens brevetés e rue Childebert, n°. 13, près l'Abbaye Saint-Germain, des-Prés, à Paris. Ils confectionnent avec la plus grand- perfection tous instrumens et outils propres à l'agriculture, à l'économie domestique et au jardinage, et se tiennent au courant de ce qui paraît de nouveau ou de perfectionné. Voici quelques-uns des articles de jardinage dont ils sont toujours abondamment pourvus.

Sécateurs à deux bras de fer et à douille, coupant une branche de 2 pouces de diamètre, sans trop d'efforts. Ces sécateurs sont employés dans le Midi pour les souches de vignes.

Sécateurs a main, dont toutes les parties sont trempées, ce qui évite de mâcher en taillant, et donne une grande durée. Les ressorts sont en acier et à charnière. Les branches cintrées empêchent la main de couler et rendent le travail plus facile. Il y en a de toutes grandeurs et de différentes formes. De tous les sécateurs que nous avons vus dans différens pays de France et de l'étranger, nous n'en avons trouvés aucun dont la forme fut aussi bien raisonnée, et qui eût autant de force pour couper.

Cisailles pour tailler les espaliers. Leurs lames aiguës et mobiles donnent une grande facilité pour couper parmi les branches les plus resserrées; c'est ce qui a engagé à s'en servir dans plusieurs jardins royaux.

Cisailles ou Ciseaux, pour tondre et rafraîchir les haies.

Pinces annulaires en bronze et en acier, pour inciser la vigne, les arbres à fruits et hâter leur maturité, publiées par M. Lambry, pépiniériste à Mantes.

Pince ou Coupe-Chicot, pour faciliter la coupe des branches en fourches, très-utile pour les églantiers et les oliviers.

Nouvelle Pince a treillageur, pour tordre le fil-fer et le couper. Une branche sert de pied-de-biche, l'autre de tourne-vis. Ses mâchoires peuvent au besoin servir de marteau, ce qui la rend propre à cinq usages différens.

Ebranchoir a poulie, pour émonder les saules et peupliers. On peut atteindre les branches au plus haut de l'arbre. Sa force permet de couper facilement 20 lignes de diamètre.

Petit Echenilloir a crochet qui retient la branche après l'avoir coupée. Cet outil est très-utile pour l'échenillage, en ce qu'il empêche les bourses de chenilles de tomber sur l'arbre.

Echenilloirs a fourche extrêmement léger. Son levier n'est pas susceptible de s'embarrasser dans l'arbre comme les derniers. Il a été approuvé par la Société d'horticulture, qui, d'après le rapport de M. Poiteau, l'a fait publier et graver dans son Bulletin.

Grand Elagueur a croissant qui est encore fort avantageux pour les saules et les peupliers.

Emondoirs a douille et a serpe emmanchés dans une perche. L'extrémité du manche doit être armée d'une virole fermée, et en frappant dessus avec un maillet l'on peut couper des branches très-fortes.

Collections de Binettes, Ratissoires à tirer et à pousser. Serfouette à douille et à main, Rasettes, Tire-sillons, Tire-chiendents, Gratte-pavés, Houlettes, Couteaux à décaisser, Pioches, Houes, Bêches, Râteaux, etc., etc.

Piquet a thermomètre, pour connaître et comparer la chaleur des couches; et autres à cordeau pour les jardins.

Cueille-haut a ressorts, pour récolter les raisins, les poires et tous les fruits à longues queues. Il retient son fruit après la coupe. Il est dédié aux dames à cause de sa légèreté et de son élégance.

Cueille-fruits à filets ou à bourses. Celui-ci n'est utile que pour les pommes et les pêches. Un ressort tient l'instrument fermé lorsque le fruit est cueilli.

Cueilloir à corbeille. Cet instrument nouveau devient très-utile, en ce qu'il peut servir d'échenilloir, en retirant une seule vis qui tient tout son mécanisme.

Autre Cueilloir à volant et à gobelet, en fer-blanc verni, pour récolter toutes sortes de fruits.

Scies à dents de brochets, qui ont l'avantage sur les autres de ne pas bourrer.

Serpettes de toutes formes et grandeurs. Les lames sont à l'anglaise, ce qui paraît mieux convenir pour a taille.

Greffoir simple, triangulaire, et à talon renversé

pour les greffes en approche, inventé par M. Noisette.

GREFFOIR à trois angles de M. Leroy, pour la greffe écusson. Plusieurs autres pour toutes espèces de greffes.

Collections d'EMOUSSOIRS en cuivre et en acier pour nettoyer les arbres. Ils sont la plupart de M. Noisette.

TRANSPLANTOIRS à manches de fer de plusieurs grandeurs, pour arbustes et autres plantes, beaucoup plus simples que les anciens.

Autre à cylindre en tôle, et les plus petits en fer-blanc. Ces derniers sont très-utiles pour ognons et petites plantes.

BOÎTE EN CUIVRE, à double fond, servant à détruire les pucerons sur les rosiers, par l'effet du tabac ou du soufre.

Plusieurs BOÎTES ou NÉCESSAIRES, composés de divers instrumens qui sont généralement terminés avec toute la précision que nécessite leur emploi; les instrumens sont classés dans chaque boîte, pour que l'on puisse choisir à sa commodité et à son goût.

Depuis peu MM. Arnheiter et Petit confectionnent dans leurs ateliers différentes sortes de Gnomons ou Méridiennes verticales, horizontales, portatives, que l'on peut placer et orienter soi-même partout, mêmes dans les intérieurs, d'après de nouveaux procédés et à des prix très-modérés.

RÉSUMÉ *des articles qui ont paru dans les quatre nos. de la* REVUE HORTICOLE *pendant l'année* 1832, *arrangés par ordre de matière, et dont la plupart sont insérés textuellement ou par extrait dans le* BON JARDINIER *de* 1833.

I. PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Sur la possibilité qu'un tubercule de pomme-de-terre quelconque se multiplie dans la terre, sans produire ni tiges ni feuilles au dehors, p. 529 de la Revue horticole tome 1er.

Cet article repose sur ce que M. Knight ayant planté

en septembre de gros tubercules de pommes-de-terre, ces tubercules n'ont montré ni tiges ni feuilles au printemps suivant; et qu'ayant fouillé la terre au mois de juin, on a trouvé une abondante récolte de jeunes tubercules.

Notice sur la manière dont ont pu se former les orangers appelés BIZARRERIES, p. 6 de la Revue horticole tome 2ᵉ.

On appelle ici *bizarrerie* un oranger qui offre dans son bois, dans ses feuilles, et surtout dans ses fruits, des caractères qui semblent appartenir à deux, trois ou plusieurs espèces. Pendant long-temps il a été impossible de donner aucune raison plausible de cette singularité; mais, depuis que l'on admet que la plus petite partie, la plus petite vésicule d'un végétal peut, étant isolée, végéter, grandir et devenir une plante parfaite, il est permis de dire, du moins comme hypothèse, qu'une Bizarrerie se forme dans l'acte d'une fécondation croisée, quand tout le fluide pollinique ne se confond pas intimement avec la substance de l'ovule; qu'il en reste une petite partie sans mélange, et que cette partie non mélangée se greffe, croît et grandit en conservant son caractère spécifique, tantôt en faisant éruption au dehors, et tantôt en végétant intérieurement dans l'espèce avec laquelle elle est unie. Ceci n'est qu'une hypothèse, mais elle est permise depuis que quelques savans admettent que la plus petite vésicule isolée d'un végétal peut reproduire un végétal complet, si elles se trouve placée dans des circonstances convenables.

Observation sur un article de M. Dutrochet, concernant l'emploi du sable siliceux comme engrais, p. 11.

L'observateur réfute M. Dutrochet, qui dit que les principales fonctions des racines sont d'absorber l'oxygène de l'atmosphère.

II. CULTURE.

Greffe de la vigne sur des sarmens d'un an, p. 530.

Cette greffe est expliquée au moyen d'une figure.

Moyen de préserver les petites plantes et les jeunes arbres des fourmis voyageuses, p. 530.

Ce moyen consiste à employer un pot ou terrine à doubles parois percé d'outre en outre au centre pour passer la tige de la plante, et de mettre de l'eau entre les deux parrois, pour empêcher les fourmis et autres insectes coureurs ou rampans de passer outre.

Manière de lever le gazon en Angleterre, p. 533.

Cette manière plus expéditive, et meilleure que la nôtre, est expliquée au moyen d'une figure.

Extrait d'un rapport sur un semis de mélèze et de pin du Lord, exécuté par M. Evon, p. 12.

Ce rapport contient un procédé peu employé, qui offre plusieurs avantages, et qui mériterait d'être plus en usage.

Extrait d'une communication pour obtenir des chrysanthèmes de l'Inde nains. p. 14.

Le moyen consiste à faire des boutures avec des branches de la plante, quand les boutons à fleurs sont gros comme des pois.

Sur le chauffage des serres au moyen de l'eau chaude, p. 15.

Sur les moyens d'attendrir les artichauts, et d'en obtenir dans l'arrière-saison, p. 16 et 50.

Divers moyens à tenter pour obtenir des pommes-de-terre mangeables plus tôt que de coutume, p. 17

Sur trois moyens de multiplication qu'il serait bon d'introduire dans la culture des rosiers, p. 19.

Remarques sur la taille des rosiers, p. 49.

Culture de l'Erythrina Crista Galli, 530 et 107.

Ces deux articles ont pour but de démontrer qu'on ne donne pas assez de nourriture à cette plante, et qu'elle n'exige pas la serre chaude : la pleine terre

dans un conservatoire, et même à l'air libre, en le préservant de l'humidité l'hiver et de la gelée, lui conviennent mieux que la serre chaude. Le second de ces articles donne les caractères distinctifs entre l'*E. Crista Galli* et l'*E. laurifolia*; l'une a les ailes plus longues, et l'autre les a plus courtes que le calice.

L'efficacité du moyen publié par plusieurs journaux est mise en doute avec raison par les praticiens.

III. ENGRAIS.

Cette lettre contient des expériences intéressantes et concluantes en faveur de la houille et du poussier de charbon de terre.

IV. INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

VI. FRUITS COMESTIBLES.

V. PLANTES D'AGREMENS.

VIII. ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Emploi des pétioles et feuilles de rhubarbe comme aliment, p. 129.

Asperges blanchies.

En Allemagne on préfère, dit-on, les asperges blanches aux asperges vertes; en France, c'est tout le contraire. Les Allemands aimant donc les asperges blanches, font bonne provision de tubes de bois, et quand une asperge sort de terre, ils la couvrent d'un tube dans lequel elle s'allonge de 10 à 15 pouces, et reste tendre partout. Ce procédé était parvenu à la connaissance de M. le comte Lelieur, à Versailles, il y a une dizaine d'années, et il le trouvait probablement bon, car, dans une visite que nous lui fîmes à cette époque, il se disposait à le pratiquer chez lui. Nous apprenons à l'instant que M. François, de Bruxelles, à qui on doit plusieurs belles roses, couvre ses asperges naissantes, non avec des tubes de bois, mais avec des tubes de verre, ce qui probablement les conserve plus tendres sans les empêcher de verdir. Le fond de cette question étant du ressort de la gastronomie, nous nous déclarons incompétent pour le discuter.

De l'usage du fil en plomb pour attacher des étiquettes aux arbres, p. 130.

Sur le danger qui peut résulter de manger du pain moisi, p. 131.

Fabrication de l'huile à froid, p. 132.

Nouveau moyen d'écrire sur les étiquettes des plantes.

M. Symon, amateur de botanique et de culture, à Bruxelles, avait des étiquettes de zinc à plusieurs de ses plantes; voulant rectifier un nom, il l'écrivit avec un crayon noir à dessiner sur l'étiquette de zinc, et le baissa en place. Quelques jours après, le nom était

devenu ineffaçable et beaucoup plus lisible qu'au moment où il avait été tracé. Nous avons remis cette étiquette à M. Payen, afin qu'il veuille bien rechercher par quel moyen chimique le crayon se fixe ainsi sur le zinc.

IX. MÉLANGES.

X. BIBLIOGRAPHIE.

DU FRUITIER.

On appelle fruitier ou fruiterie, un local dans lequel on dépose les fruits qui ne peuvent pas mûrir sur les arbres avant la saison des gelées. Ce local, pour réunir les meilleures conditions, doit être au rez-de-chaussée, enfoncé de deux ou trois pieds, très-sec, peu susceptible d'être échauffé ou refroidi par la présence ou l'absence du soleil, et impénétrable à la gelée. Le point le plus important pour que les fruits se gardent long-temps dans un fruitier, c'est que la température soit toujours la même et peu élevée au-dessus de zéro ; que l'air y soit plus sec qu'humide, qu'il soit sans courant, qu'il ne se renouvelle que quand on le juge nécessaire pour détruire l'humidité, et qu'enfin la lumière n'y pénètre que quand on renouvelle l'air. Si on peut faire lambrisser et parqueter ce local, il en vaudra encore bien mieux. On établira tout autour des tablettes larges de 20 à 24 pouces, bordées en avant d'une petite tringle de bois, haute de 15 lignes, pour empêcher les fruits de tomber, et on couvrira ces tablettes d'un lit de paille

neuve, fort menue, très-sèche, exempte d'odeur, et la plus fine qu'on pourra trouver. Si le fruitier a une assez grande largeur, on placera au milieu une table longue, avec des étagères également bordées de tringles, et qu'on couvrira de paille sèche et fine, comme les tablettes.

Quand l'époque de cueillir les fruits d'automne et d'hiver arrive, il y en a qui sont à la veille de mûrir, d'autres qui ne mûriront que dans 1, 2, 3 ou 4 mois, et d'autres enfin qui ne mûriront pas, mais qu'on trouve fort bons cuits ou crus quand ils sont parvenus à un certain état. On cueille à part chaque sorte de fruit; on a même soin de ne pas mêler ceux d'espalier avec ceux de plein-vent, quoique de même espèce, parce que ceux d'espalier mûrissent plus tôt. A mesure qu'on les cueille on les pose doucement dans des paniers, et quand ceux-ci sont pleins, on les porte dans une pièce bien aérée où on étend les fruits pour les faire ressuyer. Cinq ou six jours après, quand on juge que l'humidité de leur peau est entièrement évaporée, on les porte dans la fruiterie, espèce par espèce, et on les range sur les tablettes à côté les uns des autres, en les posant sur l'œil autant que possible. Si le temps est beau, on pourra donner de l'air à la fruiterie pendant quatre ou cinq jours, pour chasser l'humidité s'il y en a; ensuite on la ferme hermétiquement. Non-seulement il faut jeter un coup d'œil sur toutes les tablettes, quand on va chercher des fruits pour la table, mais il faut encore s'assujettir à visiter la fruiterie en entier, deux fois par semaine, pour mettre de côté les fruits tachés afin de les manger les premiers et qu'ils ne gâtent pas les autres.

Il faut qu'un fruitier soit éloigné de tout ce qui répand une mauvaise odeur, de la chaleur et de l'humidité.

Des auteurs, respectables d'ailleurs, recommandent d'établir la fruiterie au premier ou au second étage, et de lui donner souvent de l'air et de la lumière; nous avons reconnu que les fruits se gardent moins long-temps par ce procédé à cause de la grande transpiration qu'ils y éprouvent, et de la variété de température à laquelle ils y sont exposés.

Les raisins se conservent couchés sur des tablettes garnies de paille comme les poires et les pommes, mais avec moins de facilité. On les pend aussi par la queue à des

cerceaux attachés au plancher, ou bien on les pend par le bout opposé à la queue afin que les grains s'éloignent les uns des autres et ne se pourrissent pas mutuellement. Un autre moyen de conservation est de mettre le raisin dans des tiroirs ou dans des caisses, entremêlé lit par lit, avec de la sciure de bois fine, sans odeur et bien sèche. De quelque manière qu'on s'y prenne, le raisin exige une grande surveillance à cause de l'abondance de son eau qui fait que plusieurs grains se pourrissent assez promptement : il faut se hâter de couper les grains gâtés, par la queue, avec des ciseaux, afin qu'ils ne pourrissent pas leurs voisins.

Toutes les fois qu'on en aura la possibilité, on fera bien d'avoir une serre particulière pour les raisins, parce que la grande humidité qui s'échappe des grains pourris nuit à la durée des autres fruits.

Les fruits d'un jardin ne sont pas tous dignes d'aller à la fruiterie. Il y en a de petits, pierreux, mal faits, blessés ou tachés, et susceptibles de pourrir bientôt si on ne se hâtait de les employer; alors on les fait cuire de différentes manières, soit pour être mangés de suite, soit pour être conservés. Il est mille moyens de tirer parti de toutes ces pommes et poires inférieures, souvent abondantes, ainsi que des prunes et fruits rouges qu'on laisse trop ordinairement perdre, faute de penser à les convertir en diverses sortes de confitures aussi saines qu'agréables. *Voyez* ART DE CONSERVER ET D'EMPLOYER LES FRUITS. 1 vol. in-12, chez Audot.

LE
BON JARDINIER.

CALENDRIER D'HORTICULTURE,

Ou observations sur les temps propres à semer, à planter, etc.

Nota. Les travaux du jardinage roulant dans un cercle non interrompu qui n'a ni commencement ni fin, c'est pour nous conformer à l'usage que nous commençons ce Calendrier par le mois de janvier. Il est pourtant des époques où ces travaux sont plus multipliés que dans d'autres ; tout le monde sait que c'est en mars que la terre a coutume d'ouvrir son sein, et que c'est alors qu'on lui confie le plus grand nombre de semences. Si cependant il n'était question ici que du jardin potager, nous pourrions fixer le commencement de l'année horticole au mois d'août, parce que c'est à cette époque que le jardinier commence à travailler par prévision éloignée, qu'il commence à calculer les saisons et à semer un assez bon nombre de graines, dont le produit doit se faire attendre jusque dans l'année suivante.

La température de toutes les années n'étant pas uniforme, on conçoit que les indications qui suivent ne peuvent être d'une exactitude rigoureuse, et que l'on devra avancer ou retarder les semis selon que la saison sera plus où moins hâtive ou tardive. On observera encore que ce calendrier est fait pour le climat de Paris, et ne saurait être appliqué aux départemens du midi, du nord et de l'ouest de la France, qu'avec les modifications que nécessite la différence du climat.

JANVIER.

1°. POTAGER. *Travaux de pleine terre*. On continue les défoncemens qui ont pu être entrepris dès novembre et décembre ; et, si l'on craignait que ces opérations ne fussent arrêtées par la gelée, il faudrait avoir soin de couvrir le terrain qui doit être défoncé, d'un lit de fumier ou de feuilles épais de quelques pouces. On amène sur les carrés le fumier ou les engrais destinés à y être enterrés au premier labour. Quand le temps est doux ou

pluvieux, on écarte un peu la litière ou les feuilles qui couvrent les artichauts, le céleri et autres plantes délicates; mais il ne faut pas oublier de les recouvrir au premier signe de gelée. On continue d'amonceler le fumier destiné à faire des couches, des réchauds, des paillis, etc. On ouvre les fosses pour planter des asperges en mars et avril, afin que la terre du fond ait le temps de se mûrir. Si le temps ne permet pas de travailler dehors, on fait des paillassons, on remet les outils en état, on raccommode les vieux coffres qui ne sont pas employés, on vitre, on remastique et on peint les panneaux; on visite ses graines pour s'assurer de ce qu'on a, afin de pouvoir se procurer celles dont on pourrait manquer.

On sème, en petite quantité à la fois, des pois hâtifs, des fèves de marais sur les côtières, sur les ados au midi, ou dans les endroits bien abrités; vers la fin du mois on peut semer de l'ognon en terre légère, avec la précaution de le couvrir avec de la litière s'il survient des gelées.

Couches, châssis, cloches, etc. On renouvelle et on entretient la chaleur des réchauds des asperges forcées en pleine terre; on en force de nouvelles pour ne pas trop épuiser celles qui donnent depuis la fin de novembre; on force de même des fraisiers 4-saisons plantés en pleine terre dans le mois d'août. On continue de planter d'autres asperges sur couches pour manger en petits pois. On réchauffe les couches sur lesquelles on a replanté des concombres semés en pots en décembre, ainsi que celles où croissent les radis, les raves, les salades et fournitures semées à la même époque. On fait des couches nouvelles pour de pareilles plantations et de pareils semis; on sème de plus de la laitue à couper, des laitues printanières pour pommer sous cloches, telles que la gotte, la crêpe, etc., des romaines, du cresson alénois, du pourpier et d'autres fournitures; de la chicorée d'été, des carottes, du céleri pour couper, des choux-fleurs, le petit radis blanc de Hollande, le rose et le violet hâtifs; des melons et concombres à nu, ou mieux en petits pots, pour dépoter le plant une quinzaine de jours après et le planter à demeure sur une cou-

che nouvelle. On sème dru sur une couche tiède des pois, des haricots hâtifs, des fèves, pour les replanter sur une autre couche lorsqu'ils auront poussé quelques feuilles; on arrache dans la pleine terre des pieds de persil, d'oseille, d'estragon que l'on replante dru sur une couche et que l'on recouvre de panneaux; enfin, on continue de faire des couches à champignons dans des caves sombres et chaudes. On sème des choux-d'Yorck et autres choux-pommes si l'on n'en a pas élevé de plant avant l'hiver, ou si ce plant a été endommagé par les gelées.

Serre, bache à ananas. Les soins à donner aux ananas sont absolument les mêmes que dans le mois précédent. S'il y a dans la serre des banquettes ou des tablettes, on peut les garnir de pots de fraisiers des 4-saisons, plantés d'automne, qui donneront des fruits dès février, jusqu'à ce qu'on en obtienne en pleine terre.

Serre à légumes. Il faut visiter souvent les choux-fleurs, les cardons, le céleri, la chicorée, qui restent dans la serre, afin d'ôter tout ce qu'il y a de pourri, et prendre de préférence pour la consommation ce qui est le plus avancé; on visitera également, et dans le même but, les racines, telles que carottes, navets, salsifis, betteraves, chervis. Quant aux ognons, qui ont dû être placés ailleurs dans un lieu sec, on aura soin qu'ils ne puissent jamais être atteints de la gelée.

2°. Arbres fruitiers et pépinière. Les défoncemens se font ici plus profondément que dans les carrés à légumes. Si on a des arbres à planter, on aura dû faire les trous dès l'automne, si le temps, la localité et les circonstances l'ont permis : on peut planter toutes espèces d'arbres (excepté les résineux) dans les terrains secs; mais dans ceux qui sont humides, froids et pourrissans, il vaut mieux ne planter qu'en mars et même en avril. Quand il ne gèle pas, on commence à tailler la vigne, les pommiers et les poiriers faibles, et ceux dont la vigueur est modérée; quant à ceux qui sont trop vigoureux, on attend jusqu'en mars et avril pour

les tailler. Dans les temps de pluie, on racle l'écorce des vieux arbres pour en ôter la mousse et les lichens qui les mangent; on les débarrasse de leur bois mort. C'est le dernier moment pour mettre en stratification les amandes qui doivent être semées au printemps, et toutes les espèces de noyaux, à moins qu'on ne veuille les semer immédiatement quand on n'a pas pu le faire à l'automne. Si des arbres levés ne peuvent être replantés de suite, il faut les mettre en jauge et couvrir suffisamment leurs racines, afin qu'elles ne puissent être atteintes de la gelée. Pendant le mauvais temps on fait des échalas, des lattes de treillage, des tuteurs; on épluche de gros osiers pour attacher les arbres à leur tuteur, et du fin pour attacher les branches des arbres en espalier quand on ne palisse pas à la loque; mais, si on y palisse, on fait amas de clous et de petites bandes d'étoffe pour s'en servir à l'époque de la taille. On coupe des moyennes branches ou rameaux des arbres et arbrisseaux qui se multiplient bien de boutures, on les divise par tronçons longs de 8 à 10 pouces munis de plusieurs yeux, et on en fait de petites bottes, espèce par espèce, que l'on enterre à moitié par le gros bout, dans du sable frais ou de la terre légère, à l'abri des grandes gelées, du hâle et du soleil, jusqu'en mars et avril, époque favorable à leur plantation. Si le temps menaçait de la gelée, il serait prudent de jeter de la litière sur les semis faits l'automne et qui seraient en germination, sur le jeune semis d'arbres verts, de catalpa, de tulipiers, et des espèces qui craignent la gelée pendant leurs premières années.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre.* On continue les défoncemens, les transports et les grands mouvemens de terre qui ont pu être commencés les mois précédens. On détruit les gazons usés ou défectueux en les labourant profondément à la bêche, en ayant soin d'enlever les racines des mauvaises herbes susceptibles de repousser, et en enterrant les autres dans le fond de la jauge. On relève les allées effondrées ou trop humides, en les repiquant d'abord avec la tournée, en les recbar-

geant d'une quantité convenable de pierrailles, de gravois, de gros gravier sur lequel on répand du gravier fin ou du sable de rivière. On enlève la terre jusqu'à 18 pouces ou 2 pieds de profondeur aux endroits où l'on devra planter en mars des rosages, des bruyères, des bengales francs en massifs ou en planches, et on la remplace par de la terre de bruyère. On fait provision de terre normale ou franche, de terre de bruyère, de sable, et de toutes les substances animales et végétales qui peuvent entrer dans les différens composts, dont on a soin de ne jamais manquer. On continue d'arracher les arbres destinés à être réformés, et si on veut les remplacer de suite, après toutefois avoir bien remué et mélangé la terre, il est bon que ce soit avec des espèces différentes. On peut planter toutes les espèces d'arbres (excepté les arbres verts) dans les terres qui ne sont pas trop humides, ainsi que des anémones et des renoncules, et même des ognons de jacinthes et de tulipes, si on avait négligé de planter ces derniers à l'automne. Quand le temps est doux ou pluvieux on ôte la litière de dessus les plantes herbacées qui craignent autant la pourriture que le froid, et on les recouvre si la gelée revient. On met les outils et instrumens en état, afin de les avoir prêts au moment de s'en servir. En général, il y a peu de travaux de pleine terre à faire dans un jardin d'agrément, pendant ce mois, quand on n'y exécute ni changemens, ni plantation nouvelle.

Serres, baches, orangerie, etc. On continue de donner aux plantes rentrées en orangerie, serre, baches, les mêmes soins que dans le mois précédent; mais il faudra encore plus de surveillance, parce que le défaut d'air, et l'absence des rayons solaires, déterminent la pourriture et la croissance de plusieurs moisissures dont il faut soigneusement purger les plantes à mesure qu'on les aperçoit. Il arrive assez souvent que c'est en janvier qu'ont lieu les plus fortes gelées; on aura donc toujours sous la main des paillassons, de la litière ou des feuilles, pour doubler les couvertures des serres, et empêcher le froid de pénétrer jusqu'aux plantes.

Les serres chaudes et tempérées étant des sortes de jardins d'hiver, ce serait n'en pas tirer tout le parti possible que de se borner à n'y loger que des plantes exotiques, dont la conservation exige une température plus élevée que celle de notre climat : on doit donc, à la fin de ce mois, placer çà et là parmi les plantes exotiques et sans fleurs, quelques potées de narcisse, de jonquille, de tulipe Duc de Thol, de violette de Parme ; quelques lilas Saugé, quelques rosiers du Bengale, Noisette, du roi, etc., et même de petits orangers marquant fleurs ; on renouvelle toutes ces plantes à mesure qu'elles défleurissent, afin que l'effet charmant qu'elles produisent se prolonge tout l'hiver. Cela n'empêche pas de forcer de ces mêmes fleurs sous châssis pour garnir les appartemens ou pour mettre en vente.

4°. Produits. *Légumes*. La serre à légumes fournit abondamment des choux-fleurs, brocolis, des cardes, du céleri ordinaire et céleri-rave, de la barbe de capucin, de la chicorée frisée, des carottes, navets, betteraves, salsifis, scorsonères, chervis, pommes-de-terre, potirons et courges : les ognons, serrés à part dans un lieu sec, sont encore nombreux et d'une grande ressource. La pleine terre donne des poireaux, des ciboules, des choux de Milan, des choux de Bruxelles, des choux à grosses côtes, et des choux cabus, si on a eu soin de les garantir des fortes gelées, soit en leur enterrant la tête, soit en les couvrant de litière ou de feuilles ; les mâches et les raiponces sont en pleine saison. Si le temps est doux, on peut cueillir un peu de persil et d'oseille : ces deux plantes végètent et allongent leurs feuilles même sous la neige. Les couches fournissent de la laitue à couper, du cerfeuil, du cresson alénois, du pourpier, des radis, ainsi que de l'oseille, du persil et de l'estragon, si on a eu soin d'y en planter de vieux pieds le mois précédent ; des asperges vertes en quantité, mais petites, tandis que celles forcées en pleine terre seront blanches et beaucoup plus grosses.

Fruits. On a des fraises 4-saisons, forcées sur couche ou en pleine terre. Le fruitier fournit encore quelques

grappes de chasselas ; et on y puise avec abondance des poires de St.-Germain, de Bezi-Chaumontel, Passe-Colmar, Virgouleuse, Beurré d'Aremberg, Bon Chrétien, ainsi que plusieurs autres. En fait de pommes, on a différentes Reinettes, telles que celles d'Angleterre, grise, dorée, blanche, Fenouillet jaune, etc.

Fleurs. On a 1°. en pleine terre, Calycanthe du Japon, *Calycanthus præcox*; Laurier-tin, *Viburnum tinus*; Lauréole rouge et blanc ou Bois-gentil, *Daphne mezereum*; Lauréole ordinaire, *Daphne laureola*, à feuilles persistantes et à fleurs verdâtres; Tussilage odorant ou Héliotrope d'hiver, *Tussilago fragrans*; Ellébore noire ou Rose de Noël, *Helleborus niger;* 2°. en serre, Tulipe Duc de Thol, Narcisse de Constantinople, *Narcissus tazetta;* Iris scorpion, Épidendre en coquille, Asclépias de Curaçao, quelques *Geranium;* Ruellie à fleurs bleues, *Ruellia varians*; Malpighie glabre, *Malpighia glabra*; plusieurs variétés de la Rose du Bengale, de la Rose Noisette, quelques Bruyères du Cap, *Phylica*; *Strelitzia reginæ*; enfin quelques Camelia des plus précoces.

FÉVRIER.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre*. On continue tout ce qui n'a pu être achevé dans les mois précédens; mais, dans celui-ci, les travaux prennent plus d'extension. On laboure toutes les fois que le temps le permet, afin de ne pas se trouver arriéré au mois de mars. On sème de l'oignon, des lentilles, pois hâtifs et fèves de marais; après le 15, on peut semer sur côtière, des épinards, cerfeuil, chicorée sauvage, pimprenelle, oseille, panais, carotte; du poireau, destiné à être replanté plus tard; du persil en planche ou en bordure. On sème des petites laitues de printemps, comme la gotte dans les planches d'ognon. On plante l'ail, les échalottes; on peut déjà, sur de bonnes côtières, planter de la romaine verte élevée sous cloche; semer de la graine d'asperge en pépinière ou en place. On donne de l'air aux artichauts et au céleri toutes les fois que

le temps est doux, et on les recouvre si le ciel menace de la gelée. A la fin du mois, on peut replanter les bordures d'oseille, de thym et d'estragon. On continue de faire des paillassons par le mauvais temps, et de mettre les outils et ustensiles en bon état.

Couches, châssis, etc. On continue de réchauffer les couches garnies de semis ou de plantes déjà repiquées; on en fait d'autres, sur lesquelles on repique à demeure des concombres, des melons, des laitues gotte et crêpe, de la romaine, (en observant qu'il faut très-peu de chaleur aux laitues et aux romaines), des choux-fleurs hâtifs; on continue de semer des melons, des concombres, des radis, des laitues pommées, des romaines; différentes fournitures, de la laitue à couper en attendant les laitues pommées. On détruit les couches faites en décembre, qui sont vides et ont perdu leur chaleur, et on en prend le fumier non consommé que l'on mêle avec du neuf pour faire de nouvelles couches. On doit encore semer des pois nains à châssis, des haricots nains et des fèves près à près pour les repiquer ensuite sur couches tièdes. On plante des asperges sur couche pour remplacer celles dont le produit s'épuise ou est épuisé, et l'on en force de nouvelles planches en pleine terre, ainsi que des fraisiers; on sème des choux-fleurs et des aubergines qui se trouveront bons à être plantés en mars, sur couche ou sur côtière.

2°. Arbres fruitiers, pépinière. Les travaux indiqués pour le mois précédent se continuent dans celui-ci; mais il est temps de penser sérieusement à terminer les plantations en terre sèche et légère. On continue la taille des pommiers et poiriers; la vigne doit l'être entièrement dans ce mois, car, si on la taillait plus tard, il en découlerait des pleurs. On rabat la tête des framboisiers pour les faire ramifier et obtenir plus de fruits. Si en décembre ou janvier on n'a pas coupé et fiché en terre au nord sa provision de rameaux d'arbres fruitiers et autres, pour faire des greffes en fente, fin de mars et avril, on aura soin, en taillant, de choisir, parmi les rameaux supprimés, les plus propres à la

greffe, et on les fichera en terre, chacun au pied de son arbre, pour éviter les erreurs, jusqu'à ce qu'on en dispose. Après le 15 du mois, on entreprend le labour général, partout où les arbres sont taillés, afin qu'il soit terminé quand les hâles de mars arriveront. On peut encore, si on ne l'a fait plus tôt, couper les rameaux d'arbres et d'arbrisseaux qui reprennent de bouture, et les disposer comme il est dit, dans le mois précédent. On peut semer des pépins de poirier et de pommier. ainsi que plusieurs graines d'arbres et d'arbrisseaux qui n'ont pas l'enveloppe osseuse, telles que marroniers, châtaigniers, érables, frênes, ébéniers, spirea, rosiers, etc.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre.* Il faut dans ce mois visiter tous les arbres et arbrisseaux, pour les nettoyer de leur bois mort, supprimer les branches nuisibles ou mal placées, afin que, cette opération finie et le bois retranché enlevé, on puisse commencer le labour des bosquets et massifs, ainsi que le pied des arbres isolés; ce labour doit se faire plutôt à la houe fourchue qu'à la bêche, pour ne pas couper les racines qui, surtout dans les massifs, courent çà et là presque à la surface de la terre. On peut aussi labourer les parties destinées à être semées en gazon, et le semer à la fin du mois. On rafraîchit les filets ou bordures de gazon, afin qu'ils ne s'avancent pas progressivement dans les allées; on emplit ou on achève d'emplir de terre de bruyère les fosses où l'on doit planter des rosages en mars; on plante en motte plusieurs plantes vivaces et bisannuelles sur les plates-bandes des parterres, si on n'a pu le faire en automne, telles que, œillet de poëte, julienne, giroflée, soleil vivace, verge d'or, aster, etc. On sème en bordures ou en potelets, giroflée de Mahon, pied-d'alouette, pavot et coquelicot, réséda et plusieurs autres fleurs qui réussissent mal ou point du tout, étant transplantées. Si on ne craint plus de fortes gelées, on peut replanter toutes sortes de bordures, comme buis, lavande, sauge, hysope, pâquerette, mignardise, etc.

Couches. Le jardin d'agrément nécessite beaucoup

moins de couches que le potager; cependant il en faut aussi, 1°. pour avoir du terreau, dont on ne peut se passer; 2°. pour avancer ou refaire certains arbrisseaux, tels que héliotrope, différens jasmins, orangers, plusieurs rosiers, etc.; 3°. pour semer des graines de fleurs qui viendraient trop tard, ou dont on ne jouirait pas assez long-temps, si on les semait en pleine terre, telles que différentes espèces de Quarantaine, Giroflée, Amaranthes, Amaranthoïde, Pervenche de Madagascar, Sensitive, Datura fastueux, Coréopsis, Lotier de Saint-Jacques, Cobéa, Verveine de Miquelon, Dahlia, Malope trifide, Lavatère trimestre, Sauge éclatante, Lupin, etc., 4°. et enfin pour semer des graines de plantes exotiques cultivées en serre, et qui ne lèvent qu'à une haute température.

Serre, bâche, orangerie. On continue de donner aux plantes qui y sont renfermées les mêmes soins que dans le mois précédent; mais, comme le soleil prend de la force, qu'il échauffe et sèche l'intérieur des serres au travers du verre, l'humidité et la pourriture sont moins à craindre : on renouvelle l'air toutes les fois que le temps le permet; si par un beau soleil, l'air extérieur était trop frais pour qu'on ne pût ouvrir quelques châssis sans danger, on exciterait une légère vapeur dans les serres en seringuant les feuilles des plantes et en répandant de l'eau dans les sentiers; on continuera cependant d'entretenir les plantes dans la plus grande propreté, en leur ôtant soigneusement les feuilles mortes, les parties altérées, et en binant la terre des pots. Les arrosemens se feront avec l'intelligence nécessaire, en ayant toujours égard à la nature des plantes, à leur état de vigueur plus ou moins grande.

4°. Produits. *Légumes.* La serre à légumes fournit encore des choux-fleurs, du céleri, de la chicorée et de la scarole, quelques cardons, de la barbe de capucin et toutes les racines du mois précédent; des potirons; les ognons sont toujours abondans; la pleine terre peut offrir encore quelques choux cabus, des choux de Bruxelles; les choux de Milan y sont encore nombreux, attendris et bonifiés par la gelée; ceux à grosses côtes ne sont pas en-

core épuisés ; les épinards semés d'automne, l'oseille, le persil, fournissent un peu quand on a quelques jours doux. Il reste encore un peu de céleri ; les mâches et la raiponce sont toujours abondantes. Les couches produisent comme dans le mois précédent des radis, toutes sortes de fournitures, de la laitue à couper, et de plus de la laitue crêpe pommée. Les asperges vertes sur couche, et les asperges blanches forcées en pleine terre, sont toujours abondantes et très-recherchées, et l'on peut avoir du crambé forcé sur place.

Fruits. Les fraises 4-saisons forcées sous châssis donnent plus abondamment que dans le mois précédent. Le fruitier peut fournir encore quelques grappes de raisin, et, outre une partie des fruits dont la maturité a pu être retardée en janvier, il offre dans ce mois-ci, en poires, Orange d'hiver, Muscat Lallemand, Bellissime d'hiver, Colmar, etc. En pommes, on a tous les Fenouillets, Reinette franche et autres, Calville blanc, gros et petit Faros, Châtaignier, etc.

Fleurs. La pleine terre donne de plus qu'en janvier, Helleborine, *Helleborus hyemalis* ; Petite Pervenche, *Vinca minor* ; Marguerite vivace, *Bellis perennis* ; quelques Violettes odorantes, *Viola odorata* ; Perce-Neige, *Galanthus nivalis* ; Bruyère herbacée, *Erica herbacea* ; Daphné des collines, *Daphne collina* ; Safran printanier, *Crocus vernus*, et toutes ses nombreuses variétés ; Hépatique, *Anemone hepatica* ; Spirée du Japon, *Spiræa Japonica* ; Romarin, *Rosmarinus officinalis*, etc. Outre un grand nombre de fleurs forcées sous châssis, les serres offrent naturellement, Corrée élégante, *Correa elegans* ; Calla d'Éthiopie, *Calla Æthiopica* ; Céanothe azurée, *Ceanothus azureus* ; Westringie à feuilles de romarin, *Westringia rosmarinifolia* ; Cinéraire pourpre, *Cineraria cruenta*, et *Cineraria aurita* ; Oxalide bigarré, *Oxalis versicolor*, etc.

MARS.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre*. C'est dans ce mois que la terre ouvre son sein et appelle toute l'acti-

vité des jardiniers. On ne peut plus retarder à faire tous les labours, à enterrer tous les fumiers et engrais, à replanter les bordures de Fraisier, d'Oseille, d'Estragon, etc. On commence à semer abondamment diverses sortes de Pois, des Fèves de marais, de la Romaine, plusieurs espèces de Laitue, Chicorée sauvage en bordures ou en planches, du Cerfeuil, Persil, Bonne-Dame. Ognon, Porreau, de la Ciboule, des Carottes, Epinards, des Raves et Radis, et de tous les légumes de pleine terre, excepté les haricots, parce qu'ils ne peuvent supporter la moindre gelée. On plante les premières pommes-de-terre hâtives. On découvre, on débutte et on laboure les artichauts après le 15 du mois; on laboure et on fume les asperges; on met en terre les bulbes et racines de l'année dernière destinées à porter graines, telles que céleri, ognon, carotte, navet, betterave, etc; et, pour éviter les mauvais effets du hâle et des petites gelées qui règnent ordinairement dans cette saison, on recouvre les semis et plantations d'une mince couche de terreau ou d'un léger paillis. On plante les asperges; mais, en terre forte et froide, il vaut mieux attendre jusqu'aux premiers jours d'avril. S'il reste encore des salsifis on les arrache et on les porte dans la serre, afin d'en retarder la pousse.

Couches, châssis. On entretient la chaleur des couches sur lesquelles sont plantés à demeure les melons et concombres de première saison, les choux-fleurs : on replante sur de nouvelles couches, pour la seconde saison, des melons et concombres, des choux-fleurs et des laitues déjà élevés, des aubergines, et on sème des mêmes graines pour une troisième saison; on sème encore, en outre, des raves, des salades et fournitures pour attendre les produits de la pleine terre, des haricots, les uns pour donner en place, les autres pour être replantés ou sur couche ou sur bonne côtière avec les soins convenables. Il faut encore planter des pates d'asperge sur couche, et en forcer quelques planches en pleine terre pour attendre la saison où ce précieux végétal donne naturellement.

2°. Arbres fruitiers, pépinière. On doit achever dans ce mois la taille de tous les arbres fruitiers en espalier, excepté peut-être ceux qui sont d'une trop grande vigueur, afin de leur laisser porter un peu de séve dans les bourgeons à supprimer, ainsi que les pêchers, pour ne pas hâter leur floraison, qui pourrait être endommagée par les gelées tardives; quant aux contrespaliers et aux quenouilles, on pourra les tailler aussi, mais après l'espalier. Tous les rameaux qui doivent être attachés le seront immédiatement après la taille, avant que leurs yeux se soient allongés, afin que ceux-ci ne puissent être cassés ou abattus dans l'opération de l'attache : après avoir enlevé tout le bois supprimé, on labourera le pied des arbres, et on y répandra un bon paillis. On doit aussi se hâter d'achever les plantations en pépinière, de tailler les quenouilles et les arbres à haute tige, de leur donner des tuteurs et de labourer le tout. On marcotte ou l'on butte les mères de coignassier, de paradis, et de tous les arbrisseaux que l'on multiplie de cette manière : on peut encore semer des pepins de pommier, de poirier, et beaucoup de graines d'arbres et d'arbrisseaux en pleine terre ou en terrine. A la fin du mois on pourra commencer à planter les boutures préparées comme nous l'avons dit en février, et les pailler de suite convenablement.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre.* Il est temps d'achever tous les labours, toutes les plantations d'arbres, d'arbrisseaux et de plantes vivaces, excepté les arbres verts ou résineux que l'on plante avec plus de succès en avril; enfin, donner au jardin toute la propreté qu'il exige, en ratissant et sablant les allées si elles en ont besoin, et nettoyant les gazons de tout ce qui peut nuire à leur beauté. On peut encore semer en bordures, en touffes ou en massifs, plusieurs fleurs annuelles, comme giroflée de Mahon, pied-d'alouette, réséda, pavot et coquelicot, pour succéder aux semis d'automne, ou pour les remplacer s'ils ont mal réussi.

Couches, châssis. On sème sur couche des Basalmi-

nes, des Quarantaines, des Seneçons des Indes, Belle-de-Nuit, Capucine, Zinnie élégante, Cosmos pinnatifide, ainsi que plusieurs autres plantes pour en hâter la floraison, ce qui n'empêche pas d'en semer aussi à bonne exposition, en terre légère, jusqu'au 15 avril. On dépose à nu sur une couche les tubercules de dahlia, et on les recouvre de châssis pour que la chaleur les mette en végétation, et détermine la sortie des bourgeons de leur collet; alors on divise les touffes, en ayant soin que chaque tubercule emporte au moins un bourgeon, et on les plante dans des pots tenus sur couche, ou du moins en châssis jusqu'au moment de les planter en place. On met sur couche tiède les petits orangers malades, ainsi que plusieurs autres plantes de serre qui sont dans le même cas, après avoir visité leurs racines et rafraîchi les tiges s'il y a lieu : dans ce cas, il est ordinairement très-avantageux de dépoter les plantes, et de mettre leurs racines à nu dans la terre de la couche. A l'automne elles sont refaites et on les rempote pour les rentrer en serre.

Serres, baches, orangerie. Le soleil prenant de la force, on a moins besoin de faire souvent du feu : il est même quelquefois nécessaire de couvrir les serres d'une toile légère pour préserver les plantes, dont les pousses sont tendres, de ses rayons brûlans; on arrose plus amplement; on seringue les feuilles, et on répand de l'eau dans les sentiers des serres, pour produire une vapeur salutaire, quand on ne peut donner d'air aux plantes. La propreté est toujours de rigueur. On peut commencer à faire des boutures sous cloche et des marcottes selon les différens procédés. Si on n'a pas porté les tubercules de dahlia sur une couche pour exciter leur végétation, on pourra les jeter dans un coin de la serre chaude, où ceux qui seront sains développeront promptement des bourgeons.

4°. Produits. *Légumes.* La serre à légumes est à peu près épuisée; il n'y reste plus guère que des carottes, navets, salsifis, betteraves et pommes-de-terre. En pleine terre, l'oseille, les épinards, la chicorée sau-

vage, la poirée, le cerfeuil, le persil, commen
allonger leurs feuilles et augmenter leur produ
récolte les pousses blanchies de crambe; la laitue
passion peut, à bonne exposition, fournir déjà quelques
têtes bien pommées; les choux de Milan, qui n'ont pas
été consommés, allongent leurs rameaux pour fleurir,
et on les cueille pour les manger en asperges ou autrement, ce que l'on peut faire aussi pour les pousses de navet; mais si la pleine terre offre encore peu de choses, les couches sont amplement garnies, et on peut y cueillir des asperges, des raves et radis, des laitues pommées, toutes sortes de fournitures, des carottes courtes, semées d'automne, des petits pois, des haricots, et même quelques choux-fleurs semés d'automne.

Fruits. Les cueillettes de la fraise 4-saisons forcée sur couche ou sous châssis en pleine terre, deviennent plus fréquentes et plus abondantes. Le fruitier, outre une partie des fruits du mois précédent, offre en poires, Catillac, Colmar, Orange d'hiver, Bon Chrétien d'hiver, différentes Bergamotes, Royale d'hiver, Épine d'hiver, Ambrette, Échassery, Virgouleuse, etc. En pommes, on trouve encore presque toutes les Reinettes, parmi les-quelles figurent au premier rang, la reinette de Canada, la grise et la franche, qui reste bonne jusqu'en juillet; le Calville blanc, qui se conserve presque aussi long-temps, Court-pendu, Fran-catu, Châtaignier, etc.

Fleurs. En pleine terre on a, Amandier satiné, *Amygdalus orientalis*; A. nain, *A. nana*; A. de Géorgie, *A. Georgica*; plusieurs Épines et Alisiers, les Sorbiers, quelques Spirées, plusieurs Bruyères, Andromèdes, Viornes, quelques Iris, des Tulipes, des Narcisses, Primevères, Oreilles-d'Ours, Cynoglosse printanière, Anémones Sylvie et de l'Apennin, Populage à fleurs doubles, Ibéride, Orobe printanier, Arbousier, *etc., etc.* Les serres et châssis offrent naturellement, ou au moyen d'une chaleur forcée, des Rosiers, plusieurs Acacias, Sparmanie d'Afrique, différens Diosma, Alisier de la Chine, Carmantines peinte et

jaune, *Justicia picta* et *lutea*; Indigotier austral, et beaucoup d'autres.

AVRIL.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre*. On continue les travaux du mois précédent; mais, les gelées fortes n'étant plus à craindre, on sème et on plante en abondance toutes sortes de légumes : on sarcle les semis précédens, on éclaircit ceux qui sont trop drus, on œilletonne les pieds d'artichauts, et on plante les plus beaux œilletons pour former un nouveau plant, si on en a besoin : on continue les plantations d'asperges; on a soin de pailler toutes les plantations pour les garantir des hâles et de la sécheresse. Les arrosemens se font le matin, dans la journée,et non le soir de crainte du froid. La végétation prenant beaucoup d'activité dans ce mois, le jardinier ne doit pas perdre de vue les plantes qui passent vite, telles que raves et radis, épinards, cerfeuil, laitue, romaine, pois, etc., afin d'en semer assez souvent pour ne pas en manquer. On sème de la chicorée d'été, du céleri, les premiers cardons en pleine terre, de la tétragone, des choux de Milan et de Bruxelles : on étête les premiers pois, les premières fèves, pour avancer leur fruit; on plante en pleine terre des laitues, choux-fleurs, concombres élevés sur couche. On sème les betteraves, les premiers haricots en pleine terre à bonne exposition, des concombres et cornichons dans des potelets de terreau sur côtière, et des potirons de plusieurs espèces lorsqu'on n'a pas élevé ces plantes sur couche. Dès que les asperges donnent naturellement en pleine terre, on cesse d'en forcer sous châssis; il faut retirer les réchauds des sentiers et y remettre la terre qu'on en avait enlevée.

Couches, *châssis*. On ne fait plus de couches pour les raves, salades, fournitures, pois, etc., puisque la pleine terre commence à en fournir de plus en plus chaque jour; mais on en fera encore pour des Haricots, pour semer ou planter des Melons, des Concombres, des Choux-fleurs, des Aubergines, des Tomates. A la fin du mois on fera des couches sourdes pour y plan-

ter les Melons de la dernière saison, des Patates, des Pimens.

2°. Arbres fruitiers. Pépinière. On achève de tailler les arbres fruitiers vigoureux qu'on avait laissés les derniers, ainsi que les pêchers dont on avait craint d'avancer la floraison par une taille trop précoce. Quand les bourgeons des arbres soumis par la taille à une forme quelconque, se sont allongés de 8 à 12 lignes, il faut supprimer tous ceux qui sont inutiles, nuisibles ou mal placés, et ne laisser que ceux qui sont nécessaires aux fruits, à la beauté et à l'harmonie de l'arbre. Si des gelées tardives menaçaient d'endommager ou de détruire les fleurs des espaliers, il faudrait les couvrir avec des toiles ou des paillassons, surtout au lever du soleil si les arbres sont exposés à ses rayons. Dans la pépinière on plante les amandes stratifiées, on achève les labours et les plantations qui n'ont pu être terminés en mars; et après avoir mis des tuteurs partout, avoir fait les boutures et couchages nécessaires, on fera bien de répandre un bon paillis partout pour empêcher la sécheresse, et s'opposer à la production des mauvaises herbes. S'il était échappé quelques nids de chenilles à l'échenillement d'hiver, on s'en apercevrait aisément aux jeunes feuilles mangées; il faudrait alors se hâter de détruire les chenilles pour arrêter leur dégât. On a dû exécuter toutes les greffes en fente quand les boutons des arbres ont commencé à s'allonger.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre.* Il faut que, dès les premiers jours de ce mois, le jardin d'agrément soit en grande tenue; que les allées soient bien ratissées et retirées, que tous les arbres et arbrisseaux soient bien nettoyés, les gazons fauchés, les massifs et les plates-bandes bien labourées, toutes les plantes vivaces nettoyées, et les plantes annuelles semées sur place, en pleine végétation. On visitera les nouvelles plantations afin de favoriser par des mouillures faites à propos, celles qui paraîtraient en retard. On fera la chasse aux insectes nuisibles, et surtout aux chenilles

dont les nids auraient échappé à l'échenillement d'hiver.

Couches, châssis. On n'a plus ordinairement besoin de couches pour élever les fleurs européennes, mais on pourra en avoir besoin encore pour des semis de graines de plantes équatoriales qui ne lèvent qu'à une haute température, et pour placer quelques plantes de prédilection ou pour en rétablir d'autres altérées ou malades. On doit toujours se souvenir qu'en tout temps et partout, les plantes malades ne doivent être mouillées qu'avec le plus grand ménagement.

Serres, baches. Le soleil échauffant maintenant les serres suffisamment, et quelquefois même trop, on n'a plus besoin d'y faire de feu; mais il faut leur donner de l'air toutes les fois que le temps le permet; on augmente les mouillures en raison de la force de la chaleur et de la végétation; s'il est possible de donner plus d'espace aux plantes, en en sortant une partie des moins délicates, les autres s'en trouveront mieux. On bouture sous cloches différentes plantes, et on en greffe en approche ou autrement.

4°. PRODUITS. *Légumes.* La pleine terre produit des Asperges, Laitue de la passion, Oseille en abondance, Persil, Cerfeuil, Ognon blanc, différentes fournitures, quelques Choux d'Yorck, des jets de Choux, Asperges, des pousses de navet, du Crambe, du brocolis, Pois et Fèves à bonne exposition. Les couches produisent en abondance plusieurs Laitues, de la Chicorée frisée, des Choux-fleurs, des Pois et des Haricots.

Fruits. Le fruitier se dégarnit chaque jour; cependant on y trouve encore des poires de Catillac, Bergamote de Pâques, Muscat l'Allemand, Bergamote de Hollande, de la Pentecôte, de Soulers, Bellissime d'hiver, enfin le Bon Chrétien d'hiver, qui se conserve même jusqu'en juin. En fait de pomme, on a différentes Reinettes, Calville blanc, gros et petit Faros, Court-pendu, Châtaignier.

Fleurs. La pleine terrre offre à nos regards la grande tribu des Primevères et des Oreilles-d'Ours, les Anémones, les Narcisses, les Tulipes et un grand nombre d'autres Liliacées, les Fumeterres bulbeuses et les Corydales leurs voisines, le Trolle d'Europe et celui d'Asie, les Lilas, les Merisiers et Cerisiers à fleurs doubles, le Faux Ébénier, plusieurs Cytises, la Coronille des jardins, enfin plusieurs plantes et arbrisseaux qui s'empressent d'ouvrir leurs fleurs à la douce haleine du printemps : les serres et les châssis renferment aussi un grand nombre de fleurs qui attestent sa présence.

MAI.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre.* Les travaux de ce mois sont si variés et si multipliés, qu'il serait trop long de les rappeler tous. Nous dirons seulement qu'on ne doit pas voir le plus petit coin de terre vide; qu'il faut, dans la première quinzaine du mois, faire la grande plantation de haricots pour manger en sec, ce qui n'empêche pas d'en semer tous les 15 ou 20 jours pour manger en vert, ainsi que des pois et des fèves; et comme les laitues, les romaines, les épinards, le cerfeuil, etc., montent vite en graines, il faut en semer souvent et peu à la fois. On continue les semis de Carottes, Betteraves, Chicorées d'été, Céleri, ceux de Cardon, de Tétragone. On sème Choux de Milan à grosse côte, Brocoli, Choux de Bruxelles, Choux-navet et Navet de Suède, un peu de navets hâtifs. On met en place du céleri et des cardons élevés sur couche, ainsi que des aubergines, tomates, concombres, cornichons, choux-fleurs; enfin, on sème et on plante de tous les légumes usités dans le pays qu'on habite.

Couches. On fait des couches tièdes et sourdes pour les Melons de la dernière saison, pour des Patates, si on ne plante pas ces dernières sur des buttes : on fait aussi des meules à Champignons en plein air; on replante du Céleri, des Choux-fleurs sur de vieilles couches pour les faire avancer plus vite qu'en pleine terre, et on les tient à l'eau pour augmenter leur végétation.

2°. Arbres fruitiers. Pépinière. Outre les soins généraux de conservation, les espaliers demandent que le jardinier les visite souvent pour suivre les progrès que fait le développement des fruits, et aviser aux moyens de le favoriser ; il faut aussi qu'il porte son attention sur l'accroissement des diverses sortes de branches, afin que chacune d'elles atteigne le plus possible le but de sa destination. Quand par malheur une branche à fruit d'un pêcher n'a conservé aucune pêche, il convient de la rabattre de suite sur la branche *de remplacement*, afin que celle-ci prenne plus de force. C'est aussi le moment de supprimer les pousses nuisibles ou mal placées qui auraient pu échapper à l'*ébourgeonnement à œil poussant*, exécuté le mois précédent. Les soins à donner aux pépinières consistent à surveiller les greffes en fente, à détruire les limaçons qui pourraient monter les manger, à faire la chasse aux *lisettes* ou *coupe-bourgeons*, à rattacher les arbres qui se seraient détachés, et, enfin, à donner le premier binage. On commence à greffer en flûte et en écusson.

3°. Jardin d'agrément. Le ratissage des allées, le binage des plates-bandes et massifs, l'extraction des mauvaises herbes dans les gazons, et la fauchaison de ceux-ci, sont les principaux travaux de ce mois et du suivant, nonobstant les arrosemens ; on met les dahlia en place du 10 au 15 du mois, c'est-à-dire quand on n'a absolument plus de gelées à craindre.

Couches. On n'en a plus ordinairement besoin pour élever des fleurs ; mais en tout temps elles sont utiles pour recevoir des plantes malades, soit en pot soit plantées à nu. Il n'y a guère de plante qui ne soit infiniment mieux sur couche que partout ailleurs.

Serres, baches, orangerie. Du 10 au 15 on met les orangers dehors, ainsi que toutes les plantes d'orangerie, et du 15 au 30 on sort de la serre chaude toutes les plantes qui peuvent passer quatre mois dehors, et on en profite pour mettre plus au large celles qui ne sortent jamais. On continue de faire des boutures sous

cloches et des greffes en approche. Quant aux serres tempérées, on enlève leurs châssis pour les mettre à l'abri sous un hangar; soit qu'on porte dehors les plantes en pots et en caisses qu'ils couvraient, soit qu'étant plantées en pleine terre, on les laisse en place. Aucune de ces plantes ne craint la chaleur de notre été, mais beaucoup craignent d'être exposées aux rayons directs du soleil-midi; la tradition, l'expérience et la connaissance que l'on a du parallèle et de la hauteur du lieu où croît naturellement chaque plante, apprennent cette distinction. Ainsi, on placera les bruyères, et une partie des plantes de la Nouvelle-Hollande, au levant, ou dans un endroit où les rayons du soleil seront brisés par quelques grands arbres; si les plantes grasses n'exigent pas précisément le midi, du moins elles ne le craignent pas; mais toutes les plantes délicates, comme les Protées, Bruniées, Diosma, demandent une lumière diffuse.

4°. Produits. *Légumes.* Le temps de l'abondance est enfin arrivé. On a des Asperges en profusion, des Pois, Fèves, Laitues, Raves et Radis, Céleri à couper, Cardes de Poirée, toutes sortes de menues fournitures, Choux d'York, Cœur de bœuf et pain de sucre, Choux-Fleurs, Brocolis, Crambé, Artichauts. Du 15 au 20, on commence à voir à Paris des navets longs de Choisy. Les couches sont de leur côté garnies de Chicorée frisée, de Choux-Fleurs, de Haricots et de Concombres; et les châssis fournissent des melons.

Fruits. Les Fraisiers quatre-saisons sont en plein rapport; la Fraise de Virginie et le Cerisier précoce, en espalier, commencent à donner du 15 au 20 du mois. Les couches offrent quelques Melons mûrs : le fruitier est maintenant bien dégarni; cependant, on y trouve encore, outre le Bon Chrétien d'hiver, la Bergamote de Hollande, le Catillac, et quelques autres. Les Pommes sont le gros et le petit Api, Reinette franche, etc.

Fleurs. Les Roses du Bengale, Noisette, de mai ou cannelle, sont en pleine floraison, et attendent

l'épanouissement complet et plus ou moins prochain de la prodigieuse quantité d'autres Roses qui feront, sans contredit, le plus gracieux ornement des jardins pendant le mois suivant. Les autres fleurs sont si nombreuses et si variées, qu'il devient superflu d'en désigner aucune.

JUIN.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre.* Les travaux, les semis et les plantations sont absolument les mêmes, ou plutôt ne sont que la continuation de ceux du mois précédent. L'important est de faire en sorte qu'on ne manque d'aucun des légumes de la saison, et que ceux qui doivent donner leur produit plus tard soient en nombre suffisant et dans un état de végétation satisfaisant. Sous ce dernier point de vue, on sèmera des Choux-Fleurs pour l'automne, des Brocolis, des Navets, Choux-navets et Navets de Suède, des Choux à grosses côtes, de la Chicorée, de la Scarole, des Haricots, des Pois Clamart, un peu de Radis noir : la Carotte peut encore se semer dans tout ce mois.

Couches. Les Melons ayant envahi toutes les couches, elles n'offrent plus guère, en fait de légumes, que quelques Choux-Fleurs et des Aubergines.

2°. Arbres fruitiers, Pépinière. On visite les espaliers pour veiller au maintien de l'équilibre dans toutes les parties de chaque arbre ; si on y trouvait quelque désordre on y remédierait par les moyens indiqués à la taille des arbres : l'Abricot précoce est le seu fruit qui puisse avoir besoin d'être découvert dans ce mois, et dont les branches exigent d'être palissées : quant aux branches des autres arbres, il sera peut-être besoin d'en attacher quelques-unes, d'en pincer d'autres pour maintenir l'équilibre. Dans la pépinière on entretient la propreté par des sarclages, des binages ; on veille à ce que les arbres se forment bien, et en cela on les aide merveilleusement par le pincement et par la suppression des bourgeons inutiles et des gourmands. On peut greffer en écusson à œil poussant tous les Rosiers, si on n'a pas de raison pour

préférer la greffe à œil dormant. On greffe aussi beaucoup d'autres arbres et arbustes.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre.* La fanche des gazons, le ratissage des allées, le binage des massifs et bosquets, la mouillure des fleurs et des nouvelles plantations, sont les plus grandes occupations de ce mois : il ne faut cependant pas négliger de donner de bons tuteurs à toutes les plantes qui ne se soutiennent pas d'elles-mêmes, telles que les Roses trémières, les Dahlia, quelques Asters, etc.; de donner des rames ou échalas à celles qui grimpent, comme le *Quamoclit*, *Convolvulus*, *Cobæa*, Clématite, etc. On coupe les tiges de toutes les plantes herbacées dont la fleur est passée, en ne réservant que celles dont on veut recueillir des graines.

Couches. Les couches qui ont servi à élever des fleurs sont excellentes pour recevoir les plantes languissantes, soit qu'on les y place à nu ou en pot. Avec les soins nécessaires, des mouillures bien raisonnées, ces plantes redeviennent promptement en parfaite santé.

Serres, baches. Les soins à donner aux plantes restées en serre consistent à les ombrer quand le soleil est trop ardent, à les mouiller et à les entretenir dans un grand état de propreté. On fait des boutures sous cloches et des greffes en approche comme dans le mois précédent; quant aux plantes de serre mises dehors, la mouillure à propos est de première nécessité; vient ensuite le binage des pots et caisses, l'entretien des tuteurs, des abris, la conservation de leurs formes, et l'attention qu'elles n'enfoncent pas de trop grosses racines en terre au travers des fentes de leurs pots.

4°. Produits. *Légumes.* Il n'y a presque pas un légume dont on ne puisse jouir abondamment dans ce mois. Bientôt on ne mangera plus d'Asperges, mais les Pois les remplacent avantageusement; déjà on a du Céleri blanc, et les Artichauts donnent toujours avec profusion, ainsi que les Choux-Fleurs. Le Chou cœur de-bœuf remplace le Chou d'Yorck, et il sera remplacé bientôt

par le Chou cabus blanc. L'Ognon blanc, qui donne depuis long-temps, a bientôt atteint son dernier degré de croissance. Le légume dont on pourrait manquer dans ce mois et le suivant, c'est l'Épinard; mais en en semant souvent à demi-ombre, et en l'arrosant copieusement, on n'en manquera pas. Les Haricots, les Fèves de marais, différentes Laitues, les Romaines, et la Chicorée frisée, ne manquent pas; les Aubergines et les Concombres élevés sur couche produisent en quantité; les Tomates élevées de même commencent à être en rapport : le Cerfeuil, semé souvent et bien mouillé, ne doit pas manquer, non plus que toutes les petites fournitures annuelles ou vivaces.

Fruits. Toutes les espèces de Fraisiers sont en plein rapport, ainsi que les Framboisiers, plusieurs Cerisiers et Groseilliers; à la fin du mois on voit mûrir les Poires de petit muscat et d'Amiré-Joannet, la Prune Myrobolan. Le fruitier offre encore, en Poires, le précieux Bon Chrétien d'hiver, l'Impériale à feuilles de chêne et autres; on y trouve aussi en Pommes, les Reinettes franche et grise qui peuvent se conserver un an, et la Pomme de Final dix-huit mois.

Fleurs. C'est dans ce mois que les Roses s'empressent d'ouvrir leur corolle et d'embaumer l'air de leur parfum. Les Dahlia commencent à s'épanouir pour ne s'arrêter qu'aux premières gelées d'octobre. Chacun de ces deux beaux genres de plantes offre les fleurs les plus variées et les plus brillantes du règne végétal, et sont l'objet des soins et des affections du plus grand nombre d'amateurs. Quant aux autres fleurs, il y en a tant dans ce mois, qu'il serait aussi long que superflu de les énumérer.

JUILLET.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre.* Les semis et plantations de tous les légumes, dont le produit peut être obtenu en moins de quatre mois, se continuent comme dans le mois précédent, tels que toutes sortes de salades et fournitures, des Haricots pour manger en vert, des Pois et Fèves dans les endroits où le blanc

blanc ne les prend pas en septembre ; des Concombres et Cornichons, des radis noirs, des Choux-Fleurs d'automne, Brocolis, Choux-Navets, Navets. On butte du Céleri tous les quinze jours pour en avoir toujours de prêt à consommer, etc. A la fin du mois on sème pour l'année suivante des Choux-Pommes que l'on repique ensuite en pépinière sur côtière pour y passer l'hiver si on craint qu'ils ne souffrent du froid étant plantés en place en septembre ; on pourra même semer aussi des Choux d'Yorck qu'on replante sur côtière pour pommer à la fin d'avril suivant. On sème des ciboules pour l'hiver et du porreau pour succéder à celui qui a été semé au printemps ; mais il est bon de se souvenir que si les graines que l'on sème alors pour donner leur produit au printemps suivant étaient trop nouvelles, les plantes seraient sujettes à *monter* : la saison la plus sûre pour faire ces sortes de semis est du 10 au 15 août. C'est le temps de semer l'Ognon blanc pour être replanté en octobre, et les Scorsonères pour passer l'hiver. On fait blanchir la Scarole et la Chicorée. Enfin, le jardinier ne perdra jamais de vue la récolte des graines à mesure qu'elles mûriront. C'est dans ce mois ou le suivant qu'on arrache l'ail et les échalottes aussitôt que leur fanes sont desséchées ; on les laisse plusieurs jours exposées au soleil, ensuite on étend les échalottes dans un endroit sec, et on y suspend l'ail après en avoir fait de petites bottes.

Couches. Tous les semis réussissant bien en pleine terre, on n'a pas plus besoin de faire de couches dans ce mois que dans le précédent, mais on soigne les Melons, les Patates, les Aubergines et toutes les plantes qui couvrent celles qui existent. On rentre sous un hangar les coffres, les panneaux et les cloches dont on n'a plus besoin.

2°. Arbres fruitiers, Pépinière. Les espaliers, surtout les Pêchers, demandent toujours d'être visités pour voir si l'équilibre se conserve bien partout ; pour le rétablir quand il est rompu, on palisse strictement

on pince les branches qui s'emportent, et on tire en avant celles qui sont trop faibles. On découvre modérément les fruits qui approchent de leur maturité, en coupant quelques feuilles au devant; et dans les temps secs, outre l'eau qu'on verse au pied des arbres, on en seringue sur les fruits pour les attendrir et leur donner de la couleur. Les travaux de la pépinière consistent en ratissage, ébourgeonnemens pour former les quenouilles, et dans l'exécution de la greffe en écusson à œil poussant sur les arbres dont la séve se prolonge jusqu'aux gelées, et à œil dormant sur ceux dans lesquels elle s'arrête plus tôt; mais il est souvent plus sûr d'attendre au mois prochain pour écussonner à œil dormant.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre.* Les ratissages, les arrosemens, les tontes et les élagages sont les principaux et les plus dispendieux travaux du mois. On soigne les pépinières de fleurs d'automne pour les planter en motte sur les plates-bandes et au bord des massifs à la fin de ce mois ou dans le commencement du suivant. On a soin que les grandes plantes ne manquent pas de tuteur, afin que le vent ne puisse les briser. On marcotte les Œillets à la fin du mois et dans le commencement du suivant. On relève les ognons et griffes de fleurs dont les feuilles et les tiges sont desséchées, pour les replanter en automne ou même de suite, après en avoir séparé les caïeux, et avoir changé la terre si on tient à les remettre à la même place.

Couches. Si on fait des boutures, si on reçoit des graines équatoriales qu'il faille semer de suite, on a besoin d'une couche pour les recevoir; on peut en avoir besoin aussi pour quelques plantes délicates ou malades de serre chaude, auxquelles l'air chaud et concentré d'un châssis sur couche est favorable. Les coffres, châssis et cloches étant maintenant la plupart inutiles, on les rassemble à l'abri sous un hangar.

Serres, baches. Des arrosemens, de l'air modéré, de l'ombre quand le soleil est trop ardent, sont ce que

les plantes restées en serre exigent indispensablement. Si les couches de tannée n'avaient pas été remaniées en juin, on pourrait le faire dans ce mois-ci, afin de soutenir la chaleur intérieure des pots et caisses jusqu'en octobre, époque où on les refera à neuf pour leur donner une chaleur forte et durable. Les poteries de plein air n'exigent guère que des arrosemens jusqu'au mois prochain, époque du rempotage.

4°. Produits. *Légumes*. Si on en excepte les Asperges qu'on a dû cesser de cueillir à la Saint-Jean, on a abondamment toutes sortes de légumes. Le Cerfeuil et les Epinards sont ceux qu'on se procure le plus difficilement pendant les grandes chaleurs ; mais en en semant souvent et en les arrosant copieusement, on n'en manque pas non plus ; au reste, à partir de ce mois jusqu'à la fin de l'été, les épinards peuvent être remplacés complétement par la tétragone.

Fruits. Les Fraisiers non remontans ont cessé de produire avec le mois précédent ; mais le Fraisier quatre-saisons ou des Alpes continue et continuera de donner abondamment jusqu'aux gelées ; les Melons de seconde saison sont en plein rapport : si le fruitier est à peu près vide, on a sur les arbres en pleine maturité des Figues en abondance, diverses sortes d'Abricots, beaucoup d'espèces de Cerises, Guignes et Bigarreaux, des Framboises, des Groseilles à grappes Groseilles à maquereau, Cassis : des Pêches hâtives telles que l'avant-pêche blanche, double de Troyes ; beaucoup de Prunes, dont les meilleures sont la Prune de Tours, Royale hâtive, Monsieur hâtif, Diaprée rouge. Parmi les douze ou quinze espèces de Poires qui mûrissent dans ce mois, les plus estimées sont, le Muscat Robert, Rousselet hâtif, Cuisse-madame, Madeleine, l'Épargne à la fin du mois. En fait de Pommes, on n'a encore guère que le Calville d'été ou Passe-Pomme.

Fleurs. Les Roses les plus suaves et les plus gracieuses ont passé avec le mois de juin ; mais les Roses Bengale et Noisette embelliront encore nos parterres

et bosquets jusqu'aux gelées : les Roses quatre-saisons et perpétuelles, telles que Rose du Roi, Belle-Fabert, se montreront encore plusieurs fois à des distances plus ou moins rapprochées. Les Roses trémières, les Dahlia attirent nos regards à leur tour, ainsi qu'une infinité de plantes vivaces et d'arbrisseaux étrangers qui ont besoin d'une grande chaleur pour fleurir.

AOUT.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre.* Il n'est pas plus permis de voir un seul coin de terre vide dans ce mois, qu'en juin et juillet. Les Concombres et Cornichons veulent de nombreux bassinages quand il ne pleut pas, et les Choux-Fleurs, les Cardons, le Céleri, exigent de copieux arrosemens, quand même il pleuvrait un peu. Outre les semis et plantations de tout ce qui doit être consommé dans l'année, il faut aussi s'occuper de ce qui peut passer l'hiver et donner son produit l'année suivante. Ainsi, on sèmera encore de l'Ognon blanc, du Porreau, des Salsifis, Scorsonères; de la Laitue de la Passion que l'on replante en pleine terre sur côtière; des Choux-Fleurs durs, des Choux d'Yorck et Pain de sucre que l'on traite de même; des Epinards, Cerfeuil, Navets et Mâches pour l'hiver, des Carottes pour le printemps. Le jardinier devra étudier soigneusement son terrain et sa localité, afin d'en connaître les avantages et les inconvéniens : il y a en effet des terrains où il faut faire les semis d'automne quinze jours plus tôt ou plus tard que dans d'autres; il y en a où l'on a des Pois et des Fèves jusqu'aux gelées, et d'autres où on ne peut plus en avoir après le mois de septembre. Tous ces soins, tous ces travaux, ne doivent pas faire oublier les mouillures et les sarclages, les binages; de lier la Chicorée et la Scarole, d'empailler les Cardons et les Cardes de Poirée, de butter du Céleri souvent et peu à la fois; de faire de nouveaux plants de Fraisiers si les anciens sont dégarnis ou s'ils ont plus de deux ans; de replanter les bordures d'Oseille, Lavande, Hysope, Thym, Estragon, etc. Les Ognons pour l'hiver mûrissent ordinairement dans ce mois et le suivant : si quelques-

tons ne laissaient pas tomber leur fane, on l'abattrait avec le dos d'un râteau pour empêcher la séve d'y monter, afin que l'Ognon mûrisse mieux. On peut semer à la fin du mois, des Pois et des Haricots si on veut les couvrir de châssis la veille des premières gelées.

Couches. On n'a pas ordinairement plus besoin de faire des couches dans ce mois que dans le précédent. Mais on commence à faire des meules à Champignons en plein air, ce qui n'empêche pas de continuer à en faire dans des caves.

2°. Arbres fruitiers, Pépinière. Jusqu'à présent on n'a fait que des palissages partiels et des pincemens pour maintenir l'équilibre; maintenant on doit commencer à palisser complétement, c'est-à-dire mettre toutes les branches dans la direction qu'elles doivent occuper, dans la crainte que plus tard leur endurcissement ne s'y oppose. Cependant, si quelques branches faibles, qu'on voudrait plus fortes, poussent encore, on les laissera en liberté quelque temps pour qu'elles prennent de la force, et on ne les palissera que quand elles ne pousseront presque plus. Si on a bien exécuté l'ébourgeonnement à œil poussant en avril et mai, il n'y aura que peu ou point de branches à supprimer actuellement. On découvre avec prudence les fruits qui approchent de la maturité pour augmenter leur saveur et leur couleur.

Dans la pépinière, on ébourgeonne les arbres pour leur donner la forme voulue; on a soin qu'ils soient toujours attachés solidement à leurs tuteurs; et on greffe en écusson à œil dormant toutes sortes d'arbres fruitiers, arbres et arbustes d'ornement, excepté peut-être les Amandiers d'une excessive vigueur, dont la végétation se prolonge souvent jusqu'aux gelées.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre*. Si toutes les fleurs annuelles d'automne, telles que Balsamine, Reine-Marguerite, Œillets d'Inde, etc., n'ont pas été mises en place dans le mois précédent, il faut les lever en motte et les y mettre dans le commencement de celui-ci. Du reste, l'entretien qui con-

siste en arrosement, ratissage, binage, coupe de gazon, tonte de bordures, etc., est à peu près le même que dans le mois précédent. On sèvre les marcottes d'Œillet et on les plante en pot ou en pleine terre. On sème des Quarantaines pour repiquer ; on sème en place Adonis, Pieds-d'Alouette, Thlaspi, Coquelicots, Pavots et Bleuets, etc.

Serre, orangerie. Vers le 15 du mois on doit s'occuper de rempoter les plantes qui en ont besoin, afin qu'elles aient le temps de reprendre avant l'hiver. Cette opération, qui ne devrait se faire que par un homme consommé dans le métier, instruit en physiologie et en anatomie végétales, s'exécute néanmoins trop souvent plus par routine et par habitude qu'autrement. De quelque manière que le rempotage ait été exécuté, il faut mettre les plantes à l'ombre pour faciliter leur reprise, afin que leur végétation soit rétablie lorsqu'on les rentrera en serre ou en orangerie.

4°. Produits. *Légumes.* On a toujours en abondance de tout ce que peut produire la terre. Les Artichauts plantés au printemps doivent être maintenant en plein rapport s'ils ont été arrosés et bien cultivés.

Fruits. Aucun mois n'est aussi riche en fruits que celui-ci. On en énumérerait aisément plus d'un cent qui s'empressent de mûrir, et de récompenser la main qui les a soignés. La Fraise quatre-saisons se trouvant sous la main pendant douze mois de l'année, il est juste que nous lui maintenions toujours la première place. Nous signalerons ensuite plusieurs espèces de Cerises et de Bigarraux, plusieurs Abricots, à la tête desquels se place l'Abricot-Pêche, trois ou quatre sortes de Figues, les Amandes et Noix vertes, une douzaine d'espèces de Pêches, une vingtaine de Prunes, autant de Poires parmi lesquelles on distingue, la Bellissime d'été, l'Epargne, le Salviati, l'Orange rouge, l'Epine rose, l'Angélique de Rome, etc. Les Pommes de ce mois sont celles d'Astracan, Passe-Pomme rouge et blanche, Rambour d'été. Enfin, c'est dans ce mois que les Me-

lons abondent le plus et que leur prix, devenu plus modéré, permet à la petite fortune de s'en procurer.

Fleurs. Les Rosiers quatre-saisons, du Roi, Belle Fabert, du Bengale, Noisette, continuent de montrer leurs fleurs, et sont accompagnés des Dalhia, d'une nombreuse légion d'Asters, de plusieurs Clématites, de plusieurs Phlox, du Soleil vivace, des Mufles de veau, de la Matricaire madiane, et d'une infinité d'autres fleurs plus ou moins éclatantes. On voit peu d'arbres de pleine terre en fleurs dans cette saison; cependant c'est l'époque où l'Acacia de Constantinople ou Julibrizin se couvre de ses élégantes aigrettes pourprées, le Troëne du Japon de ses panicules de fleurs blanches, les Bignones de Virginie et de la Chine de leurs grappes de longues fleurs rouges. Les serres chaudes et tempérées offrent aussi un assez grand nombre de fleurs, parmi lesquelles nous citerons seulement, le *Metrosideros anomala, Protea cynaroïdes, Lambertia formosa, Tristania neriifolia, Fuschia gracilis, Polygala cordata* et plusieurs *Melaleuca.*

SEPTEMBRE.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre.* On continue d'une part à semer et planter tout ce qui peut être consommé ou recueilli avant les gelées, comme Raves ou Radis, diverses salades et fournitures, même des haricots que l'on couvre de châssis la veille des gelées; de l'autre part on peut encore semer pour l'automne et l'hiver des Navets, des Mâches, du Cerfeuil, des Épinards, et pour l'année suivante, des Choux-d'York, Pain-de-Sucre, Cabus, Choux-Fleurs, de la Laitue de la Passion, que l'on repiquera sur côtière ou en pépinière, et même sur les premières couches que l'on fera en décembre.

On fait des meules à Champignons, et on s'occupe sérieusement d'amonceler du fumier pour l'époque où il faudra faire des couches. On butte successivement du Céleri, ou on en arrache pour le replanter dans de profondes rigoles pratiquées dans le terreau des vieilles couches. On empaille des Cardons pour les faire blan-

chir, ainsi que des Cardes de poirée, si on n'aime mieux les planter en rigoles comme le Céleri, ce qui est plus simple et vaut mieux. Si les Pommes-de-Terre sont mûres on les arrache.

2°. ARBRES FRUITIERS, PÉPINIÈRE. Il n'y a ordinairement rien à faire aux arbres fruitiers pendant ce mois, si ce n'est aux Pêchers qui poussent encore, et dont l'équilibre pourrait être dérangé par l'emportement de quelques branches, ou la faiblesse de quelques autres; dans ce dernier cas, on pincera et on palissera strictement les plus vigoureuses, et on tirera en avant celles qui seraient trop faibles. On continuera de découvrir les fruits trop ombragés pour leur donner de la couleur et de la saveur. On donne le dernier sarclage dans la pépinière, et on greffe les sujets dont la séve était trop forte le mois précédent. On met les plus belles grappes de chasselas en sac de papier ou de crin pour les garantir des oiseaux, des mouches, et même des premières gelées, afin de les conserver le plus long-temps possible.

3°. JARDIN D'AGRÉMENT. *Travaux de pleine terre.* Les travaux d'entretien et de propreté sont les mêmes que précédemment. On parcourt attentivement tout le jardin pour voir si tous les végétaux remplissent bien leur destination. Si quelques-uns végètent mal ou paraissent souffrir, si quelques autres sont mal placés ou ne produisent pas l'effet qu'on en attendait, on prend ses mesures pour y remédier à l'époque de la plantation prochaine. On surveille la maturité des graines, afin de récolter chacune au moment convenable. Si on a de grands changemens à faire dans le plan ou dans la disposition de quelques parties du jardin, on fera bien de commencer le mouvement des terres dès à présent, afin qu'elles aient le temps de s'affaisser avant qu'on ne plante de nouveau.

On sème des Quarantaines pour repiquer sur côtière ou dans des caisses, qu'on rentre quand il gèle. On peut encore semer des graines d'Anémone, Renoncule et autres plantes bulbeuses ou à tubercules. A la fin du mois on plante les Jacinthes, Jonquilles et Tulipes.

Serre, orangerie, baches. Vers le 15 on rentre les plantes de serre chaude, et on se hâte d'achever le rempotage de celles d'orangerie et serre tempérée qui en ont besoin et qui sont encore dehors, afin qu'elles soient reprises avant la rentrée. On sent bien que les arrosemens doivent être d'autant plus modérés que la chaleur est plus diminuée, et qu'il vaut mieux les faire le matin que le soir. Vers la fin du mois on remettra les panneaux sur les serres tempérées, baches et châssis.

4°. PRODUITS. *Légumes.* On a en abondance toutes sortes de légumes avec plus de facilité que dans les deux mois précédens, parce que, la chaleur étant devenue plus modérée, toutes montent moins vite, et exigent moins d'arrosemens.

Fruits. Outre la Fraise quatre-saisons, qu'on a toujours sous la main, on a encore la Cerise du Nord, fort beau fruit pas assez multiplié à Paris, et quelques Griottes à *l'exposition* du nord. Les Melons de la dernière saison, plantés *sur couches* sourdes, donnent abondamment dans ce mois. Les Figues d'automne commencent à mûrir si la saison est favorable, et si on a eu soin de pincer les extrémités des branches pour les faire avancer. C'est dans ce mois que mûrissent les meilleures Pêches, telles que Madeleine de Courson, Madeleine à moyenne fleur, Chevreuse hâtive, Bourdine, Téton de Vénus, Admirable, Royale, Brugnon ordinaire, Violette hâtive, Grosse violette. L'excellent Chasselas, quelques autres raisins de choix ou de fantaisie, et même le Muscat, quand l'année est favorable, abondent dans ce mois. Il y a aussi une grande quantité de Prunes dont les plus belles et les meilleures sont, Damas de Mongeron, Reine-Claude, Prune de Jérusalem, Damas de septembre, Prune de Monsieur, Surpasse-Monsieur, Diaprée rouge, Sainte-Catherine, enfin Dame Aubert et Couetsche estimées en pruneaux. Parmi les Poires de la saison, on préfère le Beurré gris, Beurré d'Angleterre, Bon Chrétien d'été, Epine d'été, Bergamote d'été, Orange tulipée, Gros Rousselet, Doyenné, etc. En fait de Pommes de table, on a la Reinette jaune hâtive et la Belle d'août.

Fleurs. Les plus gracieuses fleurs de ce mois sont certainement l'Amaryllis Belladone et le Colchique d'automne; elles sont accompagnées d'un grand nombre d'Asters, de plusieurs Soleils, des Sarrètes élevées, Verges d'or, Silphium, Coreopsis, et plusieurs autres radiées, auxquelles se joint la nombreuse tribu des Dahlia, tous plus éclatans les uns que les autres. Si on a fait un semis de Pavots et de Coquelicots au printemps, il pourra être couvert de fleurs dans ce mois; on pourra aussi avoir de charmantes bordures de Thlaspi, de Giroflée de Mahon, si on a eu soin de les semer en juin et juillet. La Balsamine, les Reines Marguerites, les Œillets d'Inde, brillent sur les parterres et aux premiers rangs des massifs.

OCTOBRE.

1°. POTAGER. *Travaux de pleine terre*. On ne peut plus guère semer pour rester en place qu'un peu de Mâche, d'Epinards et de Cerfeuil qui, si l'automne est favorable, donneront en mars; mais on sème avec avantage de la Laitue crêpe, Laitue gotte et de la Romaine hâtive pour replanter sur couche en novembre et décembre. On repique le jeune Chou d'Yorck et autres Choux pommes semés en août, soit en pépinière pour n'être mis en place qu'en février et mars, soit immédiatement en place, si on ne craint pas trop les ravages de l'hiver. On repique aussi l'Ognon blanc en place, et la Laitue de la Passion ainsi que les Choux-Fleurs, sur côtières; mais ces derniers auront besoin d'être protégés pendant les fortes gelées sous des cloches ou des châssis, ou au moins des paillassons soutenus avec des perchettes. C'est dans ce mois et avant les gelées qu'on arrache les patates : il faut choisir une belle journée pour cette opération; quand les racines sont sorties de terre, on les laisse ressuyer en les exposant au soleil dans le milieu du jour; il faut ensuite les rentrer dans un lieu très-sain, à l'abri de la gelée et de l'humidité. On les conserve encore mieux en les laissant en place et en les couvrant de châssis dès la fin de septembre pour que la terre se dessèche complétement, et les préservant de la gelée par de bonnes

couvertures pendant l'hiver. A la fin du mois on coupe les *tiges* d'Asperges, on fume et on en laboure la terre; c'est aussi l'époque de couper les montans d'Artichauts, de nettoyer les pieds, d'en raccourcir les feuilles extérieures, de donner un labour pour faciliter le buttage que l'on fera le mois prochain. On continue de faire blanchir le Céleri, les Cardons, la Scarole et la Chicorée. On amoncèle le fumier neuf, dont on doit faire une grande consommation dans les mois prochains. On détruit les vieilles couches en mettant de côté le fumier non consommé pour en faire des paillis ou pour l'enterrer comme engrais. Lorsque dans ce mois le temps annonce quelques petites gelées, il est fort utile de couvrir de paillassons les dernières planches de chicorées et de Scaroles qui ne sont pas encore faites, et surtout celles de Haricots verts de la dernière saison; il arrive souvent qu'avec cette précaution, soutenue pendant quelques jours, on s'assure pour plusieurs semaines la jouissance de légumes qui auraient été perdus sans cela.

Couches. On ne fait pas encore de couches dans ce mois; mais, dans la dernière quinzaine, on sème sous cloche sur une vieille couche des Laitues crêpe et gotte, de la Romaine, pour être repiquées près à près sur ados de terreau, et recouvertes de cloches, où elles se fortifieront pour être replantées sur couche neuve en décembre et janvier, et en pleine terre sur côtière en février et mars. On peut aussi semer des Choux-Fleurs et les cultiver de la même manière. Ces semis sont la première saison de primeurs; le jardinier paraîtra d'autant plus intelligent, et retirera d'autant plus de profit de cette première saison, qu'il l'amènera à sa plus grande perfection.

2°. Arbres fruitiers, Pépinière. Pendant ce mois les arbres fruitiers ne demandent guère qu'à être déchargés de leurs fruits, et rester en repos jusqu'au moment de la taille. Les fruits d'hiver se cueillent par un temps sec, un à un, avec la précaution de ne pas les froisser, se mettent doucement dans des paniers pour être portés d'abord dans une pièce sèche où on les étalera et où ils se ressuieront pendant cinq ou six

jours, pour de là être transportés sur les tablettes de la fruiterie. On peut marquer les arbres à lever dans la pépinière; mais, excepté les cas extraordinaires, on ne commence guère à les lever qu'avec le mois prochain. Si on a du terrain vide, il faut, tandis qu'on n'est pas pressé, le défoncer et le fumer, afin de pouvoir le planter au premier moment favorable.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre.* Le ralentissement de la séve et la fraîcheur des nuits donnent aux feuilles des arbres diverses teintes jaunes, brunes, pourpres, attendues avec impatience par le peintre paysagiste, mais que le cultivateur regarde comme l'avant-coureur des frimas qui vont bientôt venir engourdir la végétation. Cette nouvelle parure, de courte durée, annonce la chute des feuilles, et prévient le jardinier qu'il est temps de mettre à exécution ses projets de déplantations et de plantations. On donne la dernière façon aux allées; on ramasse les feuilles qui y tombent et sur les gazons; on coupe les tiges des plantes vivaces qui ont cessé de fleurir; à la fin du mois, quand les fleurs d'automne sont passées, telles que Balsamine, Reine-Marguerite, Œillet d'Inde, Coréopsis des teinturiers, etc., on en nettoie les plates-bandes, qu'on fume et qu'on laboure pour y planter de suite des Œillets de poète, Mufle de veau, Scabieuse, Campanules Valériane grecque, etc., pour fleurir au printemps. On met en pots la Giroflée royale ou grosse espèce, pour pouvoir la rentrer pendant les gelées.

Serre, bache, châssis. Toutes les plantes équatoriales végètent en tout temps, et la plupart conservent chez nous l'habitude qu'elles avaient dans leur pays, de fleurir et fructifier pendant notre automne et notre hiver : on doit donc favoriser leur végétation. Pour cela, on refait à neuf les couches de tannée dans les serres chaudes; on peut mettre au fond de ces couches un fort lit de feuilles ou de fumier neuf, ou de tous les deux mêlés ensemble, ensuite la tannée sur laquelle on doit poser les pots jusqu'à ce que la couche ait jeté son grand feu et qu'elle se soit affaissée au point convenable; alors on y enfonce les pots jusque près

de leur bord, en les disposant en lignes régulières, et de manière que les plus grandes plantes se trouvent sur le derrière, et les plus petites sur le devant, en suivant une dégradation telle, que toutes puissent jouir également de la lumière, de l'air et du soleil. Toutes les plantes de serre chaude n'exigent pas d'être ainsi dans la tannée; celles auxquelles la température générale de la serre suffit, se placent ou sur le sol ou sur des banquettes : celles qui par leur délicatesse exigent beaucoup de lumière, se placent sur des tablettes contre le verre même. On ne parvient à faire ce choix judicieusement, que par des observations sur la nature de chaque plante, et par la connaissance que l'on a du parallèle et de la hauteur du lieu où elle croît naturellement.

La prudence demande que les orangers et les plantes d'orangerie se rentrent vers le 15 de ce mois, quand même on ne craindrait pas la gelée, parce qu'alors la fraîcheur des nuits ou la pluie froide fait jaunir les orangers dehors. La place que doit occuper chaque plante dans l'orangerie est déterminée par la connaissance que l'on a de sa nature et de son état de santé; ainsi les plus rustiques et qui peuvent se passer de lumière comme Grenadiers, Lauriers-Roses ordinaires, se placent derrière les Orangers; on place au contraire au devant de ceux-ci les plantes toujours vertes, ligneuses ou herbacées qui ne pourraient se passer long-temps d'air et de lumière sans souffrir; enfin, les plus petites et les plus délicates se mettront sur les premiers rangs, et sur des tablettes dans les embrasures des croisées, que l'on tiendra ouvertes tant qu'il ne gèlera pas. Soit qu'on ait ou qu'on n'ait pas de gradins, il faut arranger toutes ses plantes de manière que celles du devant cachent les tiges nues de celles de derrière, et que les rameaux et les feuilles de toutes se marient avec grâce, et produisent dans leur ensemble un rideau agréable à la vue. Cette disposition est de rigueur dans toute espèce de serre, tant pour l'avantage des plantes que pour la satisfaction du coup d'œil. Quand tout est en place, on donne un labour aux pots et aux caisses, et on les mouille si

cela est jugé nécessaire, surtout aux gros orangers et aux grandes plantes dont les racines auraient pu être ébranlées par le transport.

Quoique le printemps soit l'époque la plus favorable pour greffer et bouturer la plus grande partie des végétaux, il en est cependant plusieurs qui, étant de nature à croître en serre, peuvent encore être greffés et bouturés sous cloche dans ce mois et les suivans. Les Camélias, par exemple, se greffent en fente et se bouturent sous cloche avec le plus grand succès, si on a eu soin de prolonger leur végétation.

4°. Produits. *Légumes*. Excepté les Pois et les Féves qui ne veulent plus venir dans beaucoup de localités, ce mois-ci offre encore tous les légumes des mois passés; les Chicorées frisées, le Céleri, les Choux-Fleurs et les Cardons sont même plus beaux : les Artichauts plantés en avril et mai donnent leurs pommes depuis le mois précédent jusqu'à la fin de celui-ci. On commence à avoir des Choux de Bruxelles dont on pourra jouir tout l'hiver si on a eu soin de faire des semis successifs.

Fruits. Nous avons toujours le plaisir de trouver sous la main la délicieuse Fraise 4-saisons en abondance. On a encore quelques Melons Cantaloups, et des Melons d'hiver, qui se conservent au fruitier jusqu'en janvier. Les secondes Figues continuent de mûrir jusqu'à ce que la gelée les arrête. Les espaliers offrent plusieurs Pêches tardives, telles que, Admirable, Jaune tardive, Violette tardive, Pavie jaune, Pavie de Pomponne, la plus grosse des Pêches, mais qui mûrit difficilement dans les années froides sous le climat de Paris. Le Prunier bifère mûrit ses seconds fruits, et l'excellente Prune suisse vient étonner ceux qui croient que le temps des Prunes est passé. Le Chasselas devient de plus en plus délicieux, et les Raisins muscats atteignent le degré de maturité qui leur est nécessaire. Parmi les Poires qui mûrissent dans ce mois, on distingue, la Crassane, Mouille-Bouche, Doyenné, plusieurs Bergamotes, Beurré Capiaumont, Sucré vert, Bezy de Montigny, et la Sylvange.

Les Pommes sont, Reinette de Canada, Gros Pigeon, Fenouillet jaune, etc.

Fleurs. Il semble que les fleurs doivent être rares dans ce mois; cependant, si on voulait réunir toutes celles qui brillent encore de quelqu'éclat, on en trouverait un nombre assez considérable pour causer de l'embarras dans le choix. Outre les Roses du Bengale, Noisette, Muscades, la Sauge éclatante, et les nombreux Dahlia que l'on peut considérer comme le fond d'un jardin d'agrément, on a encore les *Aster Novæ Angliæ, lævigatus, tenuifolius, grandiflorus*, et enfin *roseus*, la plus belle espèce de ce genre nombreux; plusieurs *Phlox*, *Linaria bipartita*; *Datura fastuosa* et *metel*; *Menziezia polyfolia*; *Erica ciliaris*; *Solidago fusca* et *lævigata*; *Zinnia elegans*; *Ximenesia enceloïdes*; *Helianthus atropurpureus*, *altissimus* et *giganteus*; *Cosmos bipinnata*; *Boltonia asteroïdes*; capucine; *Hibiscus palustris*, *speciosus*, *militaris* et *roseus*; *Tamarix gallica*; *Œnothera tetraptera*, *odorata*; *Chelone campanulata*, *glabra*, *rosea*; *Vernonia præalta*; et si au mois de mai on a eu soin de mettre certaines plantes deserre en pleine terre où elles fleurissent abondamment jusqu'aux gelées, telles que le *Plumbago aurita*, le *Begonia discolor*, le *fuchsia coccinea*, etc., on conviendra que toutes ces fleurs de pleine terre forment encore un assez beau cortége au mois d'octobre.

NOVEMBRE.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre.* Les travaux de pleine terre sont peu considérables dans ce mois. Dans la dernière quinzaine on sème des Pois Michaux, de préférence au pied des murs, à bonne exposition. Il est encore temps de labourer et butter les Artichauts, après avoir raccourci les plus longues feuilles, les montans ayant dû être coupés le plus bas possible, à mesure que les fruits en auront été enlevés; on butte du Céleri en place, et on en arrache pour le planter profondément dans du terreau de vieilles couches, où il blanchit plus promptement; on repique

encore sur côtière, des Choux-Fleurs, Choux d'Yorck et Cabus et des Laitues d'hiver; on peut même mettre immédiatement en place une portion de Choux d'Yorck et Cabus, ils y gagneront si l'hiver n'est pas rigoureux. Si la gelée menace, on arrache les Carottes, Betteraves, Navets, Radis noirs, Chicorées et Scaroles, Cardons, Céleris, que l'on porte dans la serre à légumes; il faut avoir soin aussi d'y rentrer pour les besoins de la consommation, et pour le cas de fortes gelées qui ne permettraient pas d'arracher une provision des espèces suivantes, Salsifis, Scorsonnères, Choux-Navets, Navets de Suède, Poireau, Topinambour; les racines s'accumulent en tas dans les encoignures, en mettant alternativement un lit de racines et un lit de terre légère ou de sable; les autres légumes se plantent avec leurs racines près à près. On enjauge les Choux-Pommes et les C. de Milan dont les Pommes sont faites, c'est-à-dire qu'on les arrache et qu'on les replante près à près en les inclinant au nord, et lorsqu'il vient de fortes gelées on les couvre de paille ou de litière que l'on retire quand le temps est doux. On met de la litière ou des feuilles sur les Artichauts, Céleri, Chicorée et Scarole restés en place : on arrache les Choux-Fleurs qui marquent, et on les replante près à près dans la serre à légumes, après avoir coupé une partie de leurs plus grandes feuilles, ou bien on les replante dans de larges tranchées creusées en terre, et sur lesquelles on place des châssis : ce dernier moyen est préférable au premier. Les jeunes Choux-Fleurs repiqués sur côtière dans le mois précédent et dans celui-ci, demandent d'être couverts de litière légère lorsqu'il gèle, et d'être découverts toutes les fois que le temps se radoucit.

Couches, châssis. On sème encore sur de vieilles couches ou sur du terreau et sous cloches, Laitue crêpe, gotte, Romaine, Choux-Fleurs durs pour être traités comme les pareils semis du mois précédent. On fait des couches tièdes sur lesquelles on sème de la Laitue à couper, des Radis hâtifs; on y replante les plants assez forts de semis de Salades et Choux-Fleurs faits en octobre, et on continue les semis

et plantations sur couches jusqu'à ce qu'on puisse les faire en pleine terre, c'est-à-dire en mars et avril; mais il faut pour cela avoir toujours d'avance un amas de fumier neuf pour faire successivement de nouvelles couches et de nouveaux réchauds pour entretenir leur chaleur. On commence à forcer des Asperges en pleine terre et à en chauffer sur couches. On a dû aussi poser des châssis sur une ou plusieurs planches de Fraisiers quatre-saisons en plein rapport pour entretenir leur végétation, de manière que les récoltes de Fraises ne soient pas interrompues pendant l'hiver. A la fin du mois on sème les premiers Concombres en petits pots, sur couche et sous châssis pour être mis en place sur une autre couche, à la fin du mois suivant.

2°. Arbres fruitiers, Pépinière. On peut commencer *à tailler* les arbres à fruits à pepins qui sont vieux ou faibles, afin que la séve ne monte pas inutilement dans les bourgeons à supprimer. On arrache les arbres usés ou à supprimer, et on en change la terre de suite, afin de pouvoir les remplacer le plus tôt possible.

Les travaux de la pépinière ne consistent guère que dans la levée des arbres à mesure qu'on en a besoin, et dans le défoncement du terrain que l'on destine à une nouvelle plantation. Toutes les fois qu'on en aura la possibilité, on fera bien d'attendre trois ou quatre ans avant de replanter des arbres-tiges dans le carré qui vient d'en produire; et au bout de ce temps on fera encore bien de n'y pas remettre la même espèce. En attendant, on y sème des légumes ou du grain. Quand les Figuiers ont perdu leurs feuilles ou même plus tôt si on craint la gelée, on rassemble leurs branches en faisceaux et on les enveloppe avec de la paille ou de la fougère sèche, ou bien on les enterre selon la méthode d'Argenteuil. On couvre également dans la pépinière les arbres, arbrisseaux, semis et plantes que l'on connaît pour craindre la gelée.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre.* Ainsi qu'on a dû faire depuis le 15 du mois précédent, il faut, une fois par semaine, ramasser au râteau toutes les feuilles qui tombent dans les allées, sur les pelouses, afin de s'en servir ou pour couvrir des

plantes délicates, ou pour mélanger avec le fumier des couches, ou enfin pour les faire pourrir et obtenir un terreau particulier. On arrache toutes les plantes annuelles dont les fleurs sont passées, et on replante toutes sortes de plantes vivaces, afin qu'elles fleurissent mieux l'année suivante que si on ne les replantait qu'au printemps. C'est aussi le mois le plus favorable pour la plantation de la majeure partie des arbres d'agrément, excepté les arbres résineux, qu'il vaut mieux planter au printemps, ainsi que la plupart des plantes et arbrisseaux dits *de terre de bruyère*, parce que leurs racines, extrêmement menues et délicates, souffriraient beaucoup pendant l'hiver si on les déplaçait à l'automne.

Serre, orangerie. Toutes les plantes de serre et d'orangerie ayant dû être définitivement mises en place à la fin du mois précédent, il n'est plus question dans celui-ci que de leur donner les soins convenables à leur santé; et ces soins roulent sur quatre points principaux : 1°. il faut les mouiller avec discernement; 2°. veiller à ce que la température des serres soit au point convenable; 3°. à renouveler l'air le plus souvent possible; 4°. à entretenir les plantes dans le plus grand état de propreté. Pour bien exécuter ces quatre articles, il faut être déjà consommé dans le métier, et avoir acquis par l'expérience un certain tact, un certain coup d'œil que les livres ne peuvent enseigner; de sorte que quelque habile que soit un jardinier dans la culture de *la pleine terre*, il ne réussira pas dans la conduite des serres, si auparavant il n'en a fait une étude spéciale de plusieurs années sous les ordres d'un chef habile.

4°. Produits. *Légumes.* Assez rdinairement la première moitié de ce mois est encore assez douce pour que l'on ait en pleine terre une bonne partie des légumes du mois précédent; mais les Radis et les Laitues n'ont plus la saveur qu'ils avaient précédemment, quand même de premières gelées ne les auraient pas fatigués. On a abondamment toutes sortes de racines, Ognons, Choux-Fleurs, Choux de Bruxelles, Scarole,

Chicorée, Céleri, Cardons, soit restés en terre, soit rentrés dans la serre ou mis à l'abri de quelque autre manière, et toutes sortes de fournitures. Les Asperges, forcées en pleine terre ou chauffées sur couche, sont un ample dédommagement de ce qui manque.

Fruits. Le Fraisier quatre-saisons ne manque pas de fruits, si on a eu soin de le couvrir de châssis pour entretenir sa végétation. Les arbres sont entièrement dégarnis, mais le fruitier est plus riche que dans aucune autre saison. Outre le Chasselas, dont il est abondamment pourvu, on y puise en quantité les Poires Crasane, Sylvange, Martin-Sec, Duchesse d'Angoulême, Beurré d'Aremberg, Bon Chrétien d'Espagne, Chaumontel, etc.; les Pommes Reinette de Canada et autres, Calville rouge, etc.

Fleurs. C'est maintenant que les fleurs sont véritablement rares, si, selon l'usage, les premières gelées ont fait disparaître celles des Dahlia. Cependant les Roses du Bengale durent encore, et la nombreuse tribu des *Anthemis*, ou Chrysanthèmes de l'Inde, supportant aisément quatre ou cinq degrés de congélation, attirent les regards par le nombre de leurs fleurs et l'éclat de leurs couleurs variées; elles sont les dernières à disparaître devant le souffle destructeur de l'hiver; mais on se prolonge leur jouissance en en plantant quelques-unes en pot que l'on rentre dans la serre tempérée, où, mêlées avec les autres plantes, elles produisent un effet charmant pendant près d'un mois.

DÉCEMBRE.

1°. Potager. *Travaux de pleine terre.* Il y a peu de choses à faire à la pleine terre pendant ce mois, à moins qu'on n'ait des défoncemens à faire ou à continuer. Si cependant le potager est en terre forte, on peut, quand la gelée ne s'y oppose pas, labourer grossièrement la terre des carrés vides, afin que les gelées futures et les frimats la pénètrent et la rendent plus friable, car elle s'échauffera d'autant mieux au printemps, et les semis et plantations y prospèreront d'autant mieux qu'elle aura été plus divisée. On s'oc-

cupe d'ailleurs à porter les engrais et fumiers où l'on doit les enterrer, à démolir les anciennes couches, à séparer la terre ou le terreau du fumier non consommé, à mettre celui-ci de côté pour faire les paillis ou pour l'enterrer. Pendant les pluies ou le froid rigoureux, on fait des paillassons, on raccommode les outils, les coffres et les châssis, on nettoie les graines, et on s'occupe de se procurer celles dont on manque. On peut encore semer du Pois Michaux, si on ne l'a pas fait dans le mois précédent : si l'on est menacé de fortes gelées, il faut avoir soin de couvrir légèrement de foin ou paille l'ognon qui a dû être rentré dans un endroit sain ; il faut se souvenir de ne jamais remuer l'ognon pendant qu'il est gelé.

Couches, châssis. Si la pleine terre n'occupe guère, les couches, au contraire, occupent beaucoup : il faut en faire successivement, et pour de nouveaux semis, et pour repiquer le plant de ceux faits dans le mois précédent. Ainsi on en fera pour recevoir les Concombres semés en petits pots sur couche dans le mois de novembre; pour repiquer sous cloche des Laitues crêpe et gotte, de la Romaine, des Choux-Fleurs; pour semer de la Laitue à couper, des Radis, des Laitues et Romaines destinées à pommer; des Concombres pour succéder à ceux semés dans le mois précédent, et enfin les premiers Melons en pots pour être mis en place trois semaines après sur une autre couche neuve. Toutes les couches de primeurs se font à quinze ou dix-huit pouces l'une de l'autre ; et, quinze jours après qu'elles sont semées ou plantées, on emplit les intervalles de fumier neuf pour entretenir leur chaleur ou les réchauiffer. On continue d'ailleurs à forcer des Asperges en pleine terre, et d'en planter sur couche tous les qunze jours, parce que ces dernières s'épuisent très-vite. Si le froid vient à suspendre la végétation des Fraisiers quatre-saisons sous les châssis, on les entoure d'un réchaud de fumier neuf, fait dans une tranchée creusée autour des châssis, ou simplement posé sur la terre. Il est inutile de dire que toutes ces cultures précoces ou forcées doivent être soigneusement ga-

ranties des froids de la nuit par de la litière ou de bons paillassons.

2°. Arbres fruitiers, Pépinière. Quand il ne gèle pas trop fort, on taille tous les Pommiers et Poiriers, excepté ceux qui pèchent par trop de vigueur, et on doit attendre jusqu'en février, ou jusqu'à ce qu'on n craigne plus de fortes gelées, pour tailler les arbr e à fruit à noyau, parce qu'ils ont le bois plus tendre et qu'ils pourraient être endommagés s'il survenait des gelées un peu fortes après leur taille ; du reste, il n'y a rien à faire aux uns et aux autres, à moins qu'on ne les laboure ou qu'ils n'aient besoin de quelques engrais. Les travaux de la pépinière ne consistent guère que dans la levée des arbres lorsqu'il ne gèle pas, et dans la fumure et le défoncement des carrés que l'on se propose de replanter. Si l'on a de jeunes semis de Tulipier, Catalpa, d'arbres verts en terrine ou en pleine terre, il sera prudent d'avoir toujours sous la main des feuilles ou de la litière pour répandre dessus, la veille des fortes gelées.

3°. Jardin d'agrément. *Travaux de pleine terre.* Il ne peut y avoir à faire que des changemens de distribution, et des plantations ; des défoncemens pour renouveler des gazons et des rechargemens d'allées enfoncées ou dégradées ; des élagages pour obtenir quelque point de vue nouveau ou obstrué par la crue de certains arbres, etc.

Serre, bache. Il faut entretenir les serres chaudes entre 10 et 20 degrés de température, renouveler l'air toutes les fois qu'il est possible, arroser convenablement les plantes qui poussent, et peu celles qui paraissent dans l'inaction, et les tenir toutes dans le plus grand état de propreté, en ôtant les feuilles et les tiges altérées, et en binant la terre des pots. Quand le soleil est vif et qu'il gèle dehors, on détermine une légère vapeur humide dans la serre, en seringuant de l'eau en forme de pluie sur les feuilles des plantes, et en en répandant un peu dans les sentiers ; cette opération doit se faire au plus tard à midi, afin que l'humidité soit à peu près dissipée à la nuit. La bache aux

ananas se tient à la même température que la serre chaude. Quant à la serre tempérée et à l'orangerie, il suffit que le thermomètre de Réaumur n'y descende pas au-dessous de zéro ; mais on ne s'opposera pas à ce que le soleil y produise une chaleur de 4 à 10 degrés quand il luit, et on profite de ces momens pour renouveler l'air, chasser l'humidité, en ouvrant plus ou moins les châssis ou les croisées aux deux extrémités, et même au milieu de la serre et de l'orangerie, avec l'extrême précaution de les refermer avant la disparition du soleil, afin d'enfermer de la chaleur. Les plantes de serre tempérée et d'orangerie se tiennent aussi dans un grand état de propreté ; mais on les arrose moins, parce qu'elles ne poussent que peu ou point: les grosses caisses d'Orangers, Grenadiers, Lauriers-Roses, n'ont même pas besoin d'être arrosées du tout pendant l'hiver.

Les poêles ou fourneaux ne suffisent pas toujours seuls pour entretenir une température convenable dans les serres, lorsque le froid est très-vif dehors ; il faut donc avoir toujours sous la main des paillassons que l'on déroule sur le verre et que l'on tend au devant des croisées, quand les fortes gelées menacent. Les couvertures sur les serres, pendant la nuit, sont même préférables à l'augmentation du feu des fourneaux, parce que, dans le premier cas, la chaleur est plus uniforme dans toute l'étendue de la serre, et que, dans le second cas, ce qui avoisine le foyer est chauffé avec excès, tandis que ce qui est près du verre ne l'est pas assez.

4°. Produits. *Légumes.* La pleine terre n'offre guère dans ce mois que des Choux de Bruxelles, Choux de Milan et à grosses côtes, des Mâches, Raiponces, Epinards, Cerfeuil et Persil ; mais la serre à légumes, outre toutes sortes de racines, fournit encore abondamment des Chicorées et Scaroles, du Céleri, des Cardes, des Choux-Fleurs, de la Chicorée sauvage blanchie ou Barbe de Capucin : les couches, de leur côté, donnent des Radis, de la Laitue à couper, des fournitures fraîches, soit en semis nouveaux, soit au moyen d'anciens pieds plantés sur couche, tels que

Persil, Estragon, Cerfeuil, etc.; enfin les Asperges forcées en pleine terre et sur couche sont en plein rapport, et dédommagent de ce qui manque d'ailleurs.

Fruits. Le Fraisier quatre-saisons donnant des fruits toute l'année, on en a aisément dans ce mois-ci et pendant tout l'hiver, en couvrant de châssis quelques planches de ce fraisier et en les réchauffant par des réchauds de fumier neuf. Le fruitier, de son côté, offre encore d'excellent Chasselas : les Poires d'hiver qu'il renferme commencent à mûrir, et on peut y trouver pour la consommation, non-seulement une partie de celles indiquées dans le mois précédent, mais encore les Poires Crasane, Saint-Germain, Royale d'hiver, Angleterre d'hiver, Colmar, Louise-Bonne, etc. Les Pommes sont nombreuses dans ce mois et les suivans; on remarque particulièrement le Calville blanc, Châtaignier, le gros et le petit Api, Fenouillet gris, Court-Pendu, différentes Reinettes, Rambour d'hiver, etc.

Fleurs. Si le temps est doux, on peut voir quelques Violettes odorantes en pleine terre au pied des murs ou dans les endroits abrités, ainsi que la Rose de Noël, *Helleborus niger*; la Violette de Parme commence à donner sous châssis, ainsi que les Jacinthes blanches et la Tulipe odorante ou Duc de Thol. Les serres offrent toujours naturellement quelques fleurs; mais on peut en augmenter le nombre, si on y a placé en octobre des Narcisses, Hyacinthes, Cyclamens, et plusieurs liliacées qui fleurissent facilement.

PRONOSTICS.

Si les étoiles perdent de leur clarté sans qu'il paraisse de nuages, c'est un signe d'orage.

Les couronnes ou cercles blanchâtres qui se montrent autour du soleil, de la lune et des étoiles, sont un signe de pluie.

Lorsqu'au coucher du soleil les nuages se forment à l'ouest et se colorent, cela indique assez généralement vent et temps sec.

Les nuages qui après la pluie descendent près de terre, et semblent rouler sur les champs, sont un signe de beau temps, et s'il survient un brouillard pendant un mauvais temps, il indique sa cessation; mais si le brouillard survient pendant le beau temps, et qu'il s'élève en laissant des nuages, le mauvais temps est immanquable.

Si l'horizon est dépourvu de nuages et qu'il ne souffle aucun vent, ou celui du nord, c'est un signe certain de beau temps.

Si après le vent il s'ensuit une gelée blanche qui se dissipe en brouillard, c'est un signe de temps mauvais et malsain.

Dans le climat de Paris, le vent du sud-ouest est celui qui amène le plus souvent de la pluie, et le vent de l'est, celui qui donne un temps beau, mais très-sec et froid.

Le changement fréquent du vent est l'annonce d'une bourrasque.

Les vents qui commencent à souffler pendant le jour sont beaucoup plus forts et durent plus long-temps que ceux qui commencent pendant la nuit.

La gelée qui commence par un vent nord-est dure long-temps et fait plus de mal.

De petits nuages blancs passant immédiatement sous le soleil lorsqu'il est près de l'horizon, et s'y colorant en rouge, en jaune, en vert, etc., annoncent la pluie.

Lorsque la suie se détache et tombe de la cheminée, il y a grande probabilité de pluie; mais si la braise paraît plus ardente qu'à l'ordinaire, et si la flamme paraît plus agitée, c'est signe de vent et de froid; lorsqu'au contraire la flamme est droite et tranquille, c'est un indice de beau temps.

Les chouettes qu'on entend crier pendant le mauvais temps annoncent le retour du beau temps. Les corbeaux qui croassent le matin indiquent la même chose.

Lorsque les canards volent çà et là, pendant le beau temps en criant et se plongeant dans l'eau, c'est un indice de pluie et d'orage.

Les abeilles qui s'écartent peu de leur ruche annoncent la pluie,

pluie, *comme* lorsqu'elles arrivent en foule à la ruche avant la *nuit et* sans être entièrement chargées.

Si les pigeons reviennent tard au colombier, ils indiquent la pluie pour les jours suivans.

Les poules qui se roulent dans la poussière plus que de coutume annoncent la pluie. Il en est de même si les coqs chantent le soir ou à des heures extraordinaires.

C'est un signe de mauvais temps lorsque les hirondelles volent en rasant la surface de la terre et de l'eau.

Lorsque les mouches piquent et deviennent plus importunes qu'à l'ordinaire, et que les abeilles sont méchantes et attaquent ceux qui les approchent, c'est un indice d'orage.

Si les grenouilles coassent plus long-temps qu'à l'ordinaire, si les crapauds sortent le soir en plus grand nombre de leurs trous, si les vers de terre paraissent à la surface du sol, si les taupes labourent plus que de coutume, il y a presque certitude de pluie.

L'arrivée des oiseaux de passage dans nos climats, tels que les canards, oies, etc., est un indice de froid. Celle des cygnes indique un froid plus vif. Si ces oiseaux, après avoir quitté la contrée, reparaissent en volant au midi, c'est un signe que le froid va reprendre.

Dans l'hiver, une grande quantité de neige promet une année fertile; des pluies abondantes font craindre le contraire. On sait que lorsque le printemps est pluvieux il y a abondance de foin et faible production de blé; que s'il est chaud il y aura beaucoup de fruits; que s'il est froid les récoltes seront tardives.

Tels sont les pronostics généraux dont la connaissance est utile aux jardiniers, pour qu'ils prennent les précautions nécessaires à la conservation de leurs plantes. Souvent le défaut de connaissance à ce sujet fait perdre en un jour le fruit des travaux d'une année; ils doivent en outre réunir à ces connaissances les observations particulières à leur canton, et se procurer un baromètre et un thermomètre, dont la marche leur fournira de nouveaux indices.

Pronostics par le baromètre.

Le mercure qui monte et descend beaucoup annonce changement de temps.

La descente du mercure n'annonce pas toujours de la pluie, mais du vent.

Le mercure descend plus ou moins, suivant la nature des vents; le mercure monte plus généralement lorsque le vent est nord-ouest, nord et nord-est, que pendant tout autre temps.

Lorsqu'il y a deux vents en même temps, l'un près de la terre, et l'autre dans la région supérieure de l'atmosphère, si le vent le plus haut est nord, et que le vent bas soit sud, il survient quelquefois de la pluie, quoique le baromètre soit

alors fort haut ; si, au contraire, c'est le vent du sud qui est le plus élevé, et le vent du nord le plus bas, il ne pleuvra pas, quoique le baromètre soit très-bas.

Pour peu que le baromètre monte, et continue à s'élever, après ou pendant une pluie abondante et longue, il y aura du beau temps.

Le mercure qui descend beaucoup, mais avec lenteur, indique continuation de temps mauvais ou inconstant ; quand il monte beaucoup et lentement, il présage la continuation du beau temps.

Le mercure qui monte beaucoup et avec promptitude annonce que le beau temps sera de courte durée ; quand il descend beaucoup et promptement, c'est une indication pareille pour le mauvais temps.

Quand le mercure reste un peu au temps variable, le ciel n'est ni serein ni pluvieux, il ne fait ni beau ni mauvais temps ; mais alors, pour peu que le mercure descende, il annonce de la pluie ou du vent : si au contraire il monte, ne fût-ce que de très-peu, on a lieu d'espérer du beau temps.

PRINCIPES GÉNÉRAUX DU JARDINAGE.

Exposition d'un jardin.

Sous le climat de Paris, l'exposition d'un jardin est d'une si grande importance, que nous croyons devoir la mettre en tête des Principes exposés dans cet ouvrage.

On pourrait compter autant d'expositions que de rumbs de vent, mais on se borne aux 4 points cardinaux qui sont, le sud ou midi, le nord, l'est ou le levant, l'ouest ou le couchant. Un terrain peut être à l'une de ces expositions par 2 causes différentes, 1°. en s'inclinant vers l'un des 4 points cardinaux, 2°. en étant abrité du côté opposé par une montagne, une forêt, etc. L'exposition du midi est avantageuse pour les arbres et plantes qui ont besoin de beaucoup de chaleur, tels que le figuier, le pêcher, quelques poiriers, le muscat, les melons, les primeurs; mais plusieurs plantes y languiraient par trop de chaleur et de sécheresse. Celle du nord convient aux pommiers, à beaucoup d'arbres verts, aux plantes de terre de bruyère, à beaucoup d'arbres forestiers; mais plusieurs fruits ne peuvent y mûrir ou n'y acquièrent pas de qualité, et les légumes du printemps n'y viennent que dans l'été. Celle du levant jouit d'une partie des avantages de celle du midi, mais les gelées tardives y causent souvent des ravages quand le soleil luit en se levant. L'exposition du couchant est plus tardive que celle du levant, elle ne craint pas les gelées printanières parce que la glace est fondue quand le soleil y darde ses rayons; mais elle souffre souvent des vents d'ouest qui dominent en automne.

On voit que chaque exposition a ses avantages et ses inconvéniens. Quand on cultive des végétaux de différens pays, on a tellement besoin de diverses expositions que, quand elles manquent, on s'en procure artificiellement par des murs, des palissades, des massifs, des talus, etc.

Pour obtenir des productions durables et d'un beau développement, à l'exposition du midi sous le climat de Paris, il faut que la terre soit franche et substantielle; les terres chaudes et légères à cette exposition sont bonnes pour les primeurs, mais elles ne produisent plus rien pendant l'été. Les terres chaudes sont les siliceuses et les noires: les froides sont les alumineuses et les blanches.

Quand on fait un jardin d'agrément ou paysagé, on se conforme à l'exposition naturelle du terrain, et on établit ses points de vue en conséquence; mais quand il est question de former un jardin fruitier et potager, le point de vue est invariable, c'est celui d'obtenir plusieurs sortes de beaux et bons fruits, des légumes en abondance, de bonne qualité, et de bonne heure chaque année: pour atteindre ce but, autant que possible, avec une seule exposition et une seule sorte de terre, on établira son jardin dans une terre franche, douce, profonde, placée sur un coteau au sud-est.

Moyens de reconnaitre la fertilité des terres, leur composition, et de faire leur analyse.

Lorsqu'on veut former un jardin dans un lieu dont l'exposition convient aux cultures qu'on se propose d'établir, la première chose qu'il faut faire, est d'en examiner la terre. Un cultivateur expérimenté a plusieurs moyens de porter un jugement assez certain sur la qualité du terrain soumis à son examen. Il considère d'abord la vigueur et la nature des plantes qui y croissent; ensuite il fait quelques trous dans différens endroits, jusqu'à la profondeur de 2 ou 3 pieds, et il reconnaît le degré de fertilité de la terre, à sa densité, au toucher, à sa couleur, à sa saveur et à son odeur. S'il trouve toutes les conditions qui constituent une terre fertile, il n'affirmera cependant pas encore que toutes les plantes y prospéreront, parce qu'il sait que la terre est rarement homogène à une grande profondeur, et qu'une couche de terre fertile posée sur de l'argile, sur un banc de tuf ou sur une nappe d'eau, ne répond pas toujours aux espérances qu'on en avait

conçues. Il fera donc quelques fouilles jusqu'à la profondeur de 5 à 6 pieds, et selon qu'il trouvera le fond semblable à la superficie ou plus ou moins différent, il indiquera les végétaux qui pourraient y croître avec succès, et ceux qui refuseraient d'y prospérer.

Ces moyens de procéder à la connaissance des qualités de la terre, ont été pendant long-temps les seuls connus, ou du moins les seuls pratiqués; cependant ils ne pouvaient être employés avec certitude que par des praticiens consommés tels qu'étaient Olivier de Serre, La Quintinye, Duhamel, etc.

Dumont de Courset, profitant des progrès que la chimie a faits dans ces derniers temps, a le premier joint aux moyens ci-dessus, de nouveaux procédés plus précis et plus certains fournis par cette science; ces procédés étant maintenant assez familiers aux cultivateurs éclairés, nous avons cru devoir les exposer dans *le* BON JARDINIER, afin qu'ils entrent peu à peu dans la somme des connaissances pratiques du jardinage.

Nous avons prié M. Payen, chimiste distingué, de vouloir bien nous guider dans cette partie de notre travail, et ce qui suit, sur l'analyse des terres, est extrait d'une note que nous devons à sa bienveillance.

Composition des terres. Les substances dont la réunion forme les différens sols, sont peu nombreuses; ce sont la silice, l'alumine, la chaux combinée à l'acide carbonique, ou le carbonate de chaux, et quelquefois de la magnésie; d'autres matières s'y rencontrent accidentellement, ou en si petite quantité, qu'il est inutile au cultivateur de s'y arrêter. Ces quatre substances, diversement mélangées ou combinées, se nomment généralement *terres*, dans la pratique journalière; mais les découvertes des chimistes contemporains ont démontré que ce sont des métaux brûlés ou des oxides métalliques: ainsi, la silice, composée d'un métal et d'oxigène, est un *oxide de silicium*, l'alumine est un *oxide d'aluminium*, la chaux un *oxide de calcium*, et la magnésie un *oxide de magnesium.*

L'oxide de calcium est le plus généralement uni à

l'acide carbonique, et forme le carbonate de chaux; l'oxide de magnésium forme aussi un carbonate au moyen de l'acide carbonique, et sous ce dernier état il n'est pas nuisible à la végétation; on le trouve aussi dans un état caustique, et des expériences ont démontré qu'alors il nuit à la végétation jusqu'à ce qu'enfin il soit bien saturé d'acide carbonique.

Telles sont les 4 terres qu'on peut appeler primitives; la 5e. appelée spécialement *humus* ou terreau, est moins ancienne; elle se forme continuellement des débris des animaux et végétaux qui cessent de vivre : elle seule est très-fertile dans son état de pureté : les autres ne le deviennent que quand elles sont mélangées dans des rapports convenables : celle qui domine dans le mélange lui donne son nom, ainsi qu'il suit.

Terre alumineuse ou argileuse, terre forte. Elle est composée d'argile et de silice, mais l'argile y est toujours avec excès : elle contient ordinairement de l'oxide de fer et quelques corps étrangers : son caractère distinctif est une grande ténuité qui la rend onctueuse et douce au toucher : elle se pétrit entre les doigts, et se moule sous toutes sortes de formes; elle est très-difficilement perméable à l'eau, et elle retient fortement ce liquide quand elle en est imbibée; elle durcit, se fendille et prend beaucoup de retrait par la dessiccation (1). Peu de racines peuvent pénétrer une terre aussi compacte, qui est d'ailleurs très-froide et pourrissante quand elle est humide, et très-dure lorsqu'elle est sèche; les fentes qui la sillonnent pendant les chaleurs de l'été mettent les grosses racines à l'air et rompent les petites qui n'ont pas la force de résister. On corrige ces défauts en mêlant à la terre d'autant plus de sable qu'elle est plus argileuse.

Terre normale, terre franche. Nous donnons ci-après, page 60, l'analyse de cette terre qui est la meil-

(1) Ces caractères généraux sont quelquefois modifiés dans la nature; ainsi le corindon, qui a pour base l'alumine, et dont la poudre forme l'émeri, offre les propriétés physiques des pierres et du sable de silice.

leure que nous connaissions, et qui doit servir de règle toutes les fois qu'on veut, par des amalgames, former une terre substantielle et nutritive, propre aux $\frac{95}{100}$ des arbres et plantes de pleine terre de notre climat. Nous pensons faire une chose utile en proposant de lui donner le nom de *terre normale,* qui a une signification précise, tandis que celui de terre franche est équivoque ou que chacun le conçoit à sa manière. La base de cette terre est aussi l'argile et le sable, mais dans les proportions les plus favorables à la végétation.

Terre calcaire. Elle a pour base le carbonate de chaux mêlé avec de l'argile et du sable en différentes proportions; elle est douce au toucher, retient assez bien l'eau, et devient friable en se desséchant. Lorsque le carbonate de chaux est très-divisé et intimement lié à l'argile, la terre est blanchâtre, marneuse, crayeuse, etc.; quoique très-peu soluble, elle manifeste des propriétés alcalines qui contribuent puissamment à activer la végétation si on la mêle à une terre plus forte; mais seule, elle ne convient qu'à un petit nombre de plantes. Quand le carbonate de chaux est en pierrailles ou en petits cailloux, il provient alors de débris de marbre, de pierres à bâtir, de galets brisés : sous cette forme, il n'a guère d'autre action que celle reconnue aux sables. Cependant il se désagrège par degrés, et, réduit en poudre, il peut être assimilé à la terre calcaire ci-dessus indiquée. Les terres où le calcaire dit *pierres de meulières* abonde nous ont toujours paru produire des fruits plus savoureux que les autres terres.

Terre siliceuse ou sableuse. On la reconnaît en ce que le sable ou la silice y domine avec excès; elle est rude au toucher, manque de liaison, laisse passer l'eau avec trop de vitesse, s'échauffe promptement, et ne peut favoriser une végétation vigoureuse et soutenue. Sa base, qui est la silice plus ou moins pure, est formée des débris de grès, de roches quartzeuses, de cailloux ou silex, de cristal de roche, de la partie sablonneuse des terres, le tout dans un état de division plus ou moins grand.

Le sable est utile pour rendre les terres fortes perméables à l'air, à la chaleur, à l'eau et aux racines, en même temps qu'il lie entre elles les parties alumineuses dont il ne suit pas le retrait, et qu'il empêche de se fendre lorsqu'elles se dessèchent. Il agit ainsi d'une manière mécanique, car aucune de ses parties, fortement agrégées, ne saurait être portée à un état de division qui permît à l'eau de la dissoudre et de l'entraîner dans la circulation des liquides des végétaux.

Terre de bruyères. Nous donnons, page 60, l'analyse de cette terre, dont la base est un sable siliceux, analogue au grès, et un peu de carbonate de chaux pulvérulent. Voyez au lieu cité pour ses qualités et usages.

Humus ou terreau. Produit définitif de la décomposition des végétaux et des animaux à l'air. Lorsque la décomposition des végétaux a lieu à une certaine profondeur dans la terre, il se forme des *lignites;* dans l'eau, il en résulte de la *tourbe.* C'est seulement du terreau formé sous l'influence de l'air dont nous nous occupons ici.

Les plantes privées de vie s'altèrent promptement; leurs parties organiques se décomposent peu à peu en leurs élémens, et elles abandonnent les matières terreuses qui formaient une partie du squelette végétal; ces matières sont : le phosphate de chaux, le carbonate de chaux résultant souvent de la décomposition des sels végétaux qui perdent leur acide et laissent leur base fixe s'unir à l'acide carbonique de l'air; la silice, l'alumine, quelques millièmes d'oxide de fer et de la manganèse. Avant que cette décomposition soit complète, mais seulement lorsque les premières périodes de la fermentation ont déformé et réduit de beaucoup le volume des matières végétales, on obtient un mélange de substances terreuses très-divisées, et de matières organiques en partie altérées, les unes susceptibles d'être entraînées en solution dans l'eau et de s'infiltrer dans les végétaux, les autres de développer lentement, en achevant leur décomposition, des gaz que les plantes vivantes peuvent s'assimiler. C'est en cet état que les

débris des matières végétales forment le terreau, qui diffère dans ses qualités suivant l'espèce de plante qui l'a fourni.

Les détritus de matières animales mêlées de substances végétales, comme dans les divers fumiers, fermentent activement pendant les premiers temps de leur décomposition, produisent beaucoup de chaleur, de gaz, etc., mais peu à peu les réactions s'amortissent, et des causes semblables à celles ci-dessus désignées, produisent à peu près les mêmes effets. Cependant ce dernier terreau étant plus animalisé, c'est-à-dire contenant plus d'azote, doit être d'autant plus considéré comme une variété particulière, que son influence sur la végétation est beaucoup plus puissante.

Le terreau est noir, léger, élastique, avide d'eau, très-fertile à cause de sa porosité et de la grande quantité d'acide carbonique qu'il contient, mais il s'épuise très-vite, se dissout en partie, et ne peut suffire pour faire vivre de grands végétaux. Mélangé avec des terres fortes, il les rend plus perméables à la pluie, aux influences atmosphériques et aux racines, en même temps qu'il agit comme engrais : ses bons effets sont de peu de durée parce qu'il s'épuise promptement.

Tous les sols en culture sont composés d'*argile*, de *sable*, de *carbonate de chaux* et d'*humus* ou terreau; mais les proportions de ces quatre substances, et surtout le degré de finesse ou de divisibilité des trois premières, modifient les propriétés des divers terrains, et font que les uns sont fertiles, d'autres médiocres, d'autres encore très-mauvais : or, si l'on parvient à connaître la composition d'un terrain quelconque, on pourra, en le comparant à celle d'une terre reconnue d'excellente qualité, déterminer d'avance si ce terrain est convenable à la culture, et, dans le cas contraire, quels sont les mélanges à faire pour l'améliorer. Voici un procédé facile et dont l'exactitude est suffisante au cultivateur.

Analyse. Prenez en plusieurs points de la surface du terrain à examiner et à une profondeur de 20 à 30 centimètres, 2 ou 3 kilogrammes de terre bien purgée de pierres et de racines; après avoir divisé et mélangé

toutes les parties de cette terre, on en prend environ 200 grammes que l'on étale sur une feuille de papier et que l'on fait sécher au soleil ou dans une étuve. Lorsque la dessiccation est complète, on en pèse 100 grammes que l'on délaie bien exactement dans environ 400 grammes d'eau claire, on agite bien avec une baguette ou une spatule de bois et on laisse reposer pendant 4 ou 5 minutes : si des débris de fumier ou de végétaux surnagent, on les enlève à l'aide d'une petite écumoire, et on les met à part pour les sécher et les peser. On agite de nouveau le liquide de manière à mettre en suspens tout le dépôt; on laisse déposer pendant une minute et l'on décante tout le liquide qui surnage le dépôt; on répète cette opération plusieurs fois jusqu'à ce qu'on n'obtienne plus que du liquide clair. Tout ce liquide décanté et recueilli dans un même vase, contient l'*humus* qu'on laisse déposer totalement pendant 1 heure ou 2; on le sépare de l'eau en décantant celle-ci, et on le fait sécher lentement pour le peser. On sépare l'argile la plus fine absolument de la même manière, mais en laissant déposer au plus une demi-minute après chaque agitation; on l'obtient même directement de cette manière, si l'on reconnaît que la terre ne contient pas de substance brunâtre, légère, etc., qui est l'humus.

Le résidu d'où l'on a séparé ainsi les débris végétaux, l'humus et l'argile fine, peut retenir encore de l'argile sableuse et du sable siliceux; il est très-facile de les séparer par le même procédé, mais en laissant déposer seulement pendant 2 ou 3 secondes; l'argile est entraînée par l'eau en 2 ou 3 lavages, et le sable reste au fond du vase, on les fait encore sécher séparément, puis on les pèse.

Réunissant tous les poids obtenus ainsi, on obtient en somme le poids total employé, moins une perte légère et la quantité de matière soluble. On obtiendra cette dernière exactement en lavant 100 autres grammes de terre avec 10 ou 12 fois leur poids d'eau claire ajoutée successivement, puis les faisant dessécher; la perte en poids indique la quantité de matière dissoute. Pour connaître

de *quoi* elle se compose, il faudrait faire évaporer les *eaux* de lavage et analyser leur résidu ; mais cette opération serait trop compliquée pour être exposée ici, et d'ailleurs ses résultats ne sont pas les plus importans.

Il est très-facile de s'assurer si les différens produits éliminés successivement par décantation contiennent du carbonate de chaux ; il suffit en effet de verser sur chacun d'eux quelques gouttes d'acide hydrochlorique étendu ; ceux qui en contiennent produiront aussitôt un petit bouillonnement que l'on nomme *effervescence*. Si l'on veut apprécier la proportion de ce carbonate, on ajoutera de l'acide jusqu'à ce que l'effervescence cesse. Alors on lavera avec environ 10 parties d'eau, on fera égoutter et sécher, et en pesant de nouveau, la perte en poids indiquera la quantité de carbonate dissous (1). Celui que l'on aura ainsi reconnu dans la partie sableuse, était nécessairement en fragmens de pierrailles dures, et dans les autres produits il suivait leur *degré de ténuité*.

Voici deux résultats d'analyses faites par ce procédé : le premier a été obtenu d'une terre franche par excellence, prise à Clamart près Paris. Non-seulement cette terre est très-fertile sur le lieu, mais elle est encore la plus estimée et la seule employée par les plus habiles jardiniers de Paris pour en faire la base de toutes leurs compositions. Elle est d'un gris jaunâtre, très-douce au toucher, se divise et se pulvérise facilement entre les doigts : c'est avec elle seule et la terre de bruyère de Meudon que M. Richer, jardinier en chef du Jardin des Plantes, fait les divers mélanges propres aux végétaux confiés à son zèle et à son intelligence. C'est de cette terre franche que nous avons parlé page 54, et c'est elle que nous proposons d'appeler *terre normale*, parce qu'elle est la meilleure que nous connaissions, et que, sa composition étant bien connue par l'analyse rapportée ci-après, elle doit être comme un point de centre vers lequel tendront tous ceux qui voudront améliorer leurs terres.

---

(1) Il se pourrait qu'il y eût d'autres carbonates, mais ce cas est rare.

La seconde analyse est celle de la terre de bruyère de Meudon, employée au Jardin des Plantes et regardée aussi comme la meilleure dont on puisse se servir, soit seule, soit mélangée avec la terre normale ou avec d'autres.

Composition de la terre normale ou franche de Clamart.

Argile sableuse	57
Argile fine	33
Sable siliceux et fragmens de quartz	7, 4
Carbonate de chaux en petites pierrailles	1
Carbonate de chaux en poussière fine	0 6
Débris ligneux	0 5
Humus et substances solubles à l'eau froide	0 5
	100, 0

Composition de la terre de bruyère de Meudon réputée la meilleure (1).

Sable siliceux (analogue au grès)	62
Racines et débris végétaux	20
Terreau (*Humus*) et végétaux consommés	16
Carbonate de chaux	0,8
Matière soluble à l'eau froide	1,2
	100, 0

Ces deux analyses ont été faites avec soin par M. Payen; on peut compter sur leur exactitude. Maintenant si on se rappelle que la terre normale est la meilleure terre arable de France, qu'elle est à la tête des terres substantielles, c'est-à-dire de celles qui ont pour base l'argile, sans excès, unie à un sable siliceux, on verra qu'elle doit sa supériorité aux proportions d'argile et de sable qui entrent dans sa composition; et en analysant de même une terre substantielle quelconque, on jugera de sa plus ou moins grande fertilité par le plus ou moins de rapport qui se trouvera entre ses parties constitutives et celles de la terre normale.

C'est ici le lieu de remarquer qu'il y a des terres qui paraissent assez bien constituées pour être fertiles, et qui cependant sont stériles; l'analyse a prouvé

(1) Cette terre avait été passée au crible fin comme lorsqu'on l'emploie pour les plantes délicates.

qu'elles doivent ce défaut à la présence d'une petite quantité de magnésie caustique ou non carbonatée.

L'analyse de la terre de bruyère de Meudon démontre que cette terre ne contient pas d'argile; cependant elle est très-fertile dans son espèce : on pourrait la placer en tête des terres légères, comme la terre normale en tête des terres substantielles; elle doit sans doute sa fertilité à la nature de son terreau et au temps considérable que mettent les détritus de végétaux qui le composent à se réduire tout-à-fait en humus; pendant ce temps il se dégage des gaz et se forme des combinaisons favorables à la végétation. Voilà pourquoi la terre de bruyère vaut mieux que le terreau de fumier pour alléger les terres; elle dure beaucoup plus long-temps.

Compost.

Par ce mot anglais reçu dans notre langue horticole, on entend le mélange de diverses terres, de divers engrais propres à former une terre particulière jugée la plus favorable à la culture de telle ou telle sorte de plantes.

Ce serait une erreur de croire qu'en faisant des composts, on a pour but unique de donner aux plantes exotiques une terre absolument semblable à celle qu'elles avaient dans leur pays natal; dans cet amalgame on a beaucoup plus égard au climat qu'à tout le reste : nous savons, par exemple, que, dans les pays chauds, l'oranger vient parfaitement dans une terre forte; et si d'après cette connaissance nous lui donnions ici une terre forte, il viendrait fort mal, parce que la température de notre climat n'est pas assez élevée pour échauffer convenablement une pareille terre : nous donnons donc à l'oranger une terre plus légère afin qu'elle s'échauffe aisément et que l'eau des arrosemens n'y reste pas stagnante. Il en est de même pour toutes les plantes des pays chauds qui y croissent dans de la terre forte; nous les cultivons ici dans une terre légère, à très-peu d'exceptions près.

Dans l'impossibilité de faire un compost particulier pour chaque nature de plantes, on se borne à en faire pour celles cultivées en vase, en serre, et pour un

petit nombre de celles cultivées en pleine terre comme certains ognons, la renoncule d'Asie, les patates, les melons, etc. Voici les principaux composts employés en horticulture.

Terre normale. Voyez son analyse, page 60. Elle est la meilleure de toutes pour le plus grand nombre des végétaux cultivés en pleine terre, sous notre climat; heureux celui qui peut établir son jardin dans une telle terre; elle convient aux céréales, aux fourrages, aux légumes, à tous les arbres fruitiers et forestiers, et à presque tous les arbres d'agrément.

Terre à oranger. La terre normale conviendrait parfaitement aux orangers si la température de notre climat était plus élevée; mais nous sommes obligés de la rendre plus légère par l'addition d'un quart ou d'un tiers de terreau de feuilles et de fumier gras, ou d'une pareille quantité de bonne terre de bruyère. Des gazons levés dans une terre substantielle, mis en tas, bien consommés et mélangés avec un quart de terre de bruyère, forment aussi une excellente terre à oranger. Autrefois on faisait entrer une infinité d'ingrédiens dans la terre destinée aux orangers, et on attendait 2 ou 3 ans pour que toutes ces drogues fussent réduites en terreau avant de les donner aux arbres; ces terres étaient bonnes sans doute, mais on aurait obtenu le même résultat en mêlant immédiatement de bon terreau avec de la bonne terre. Voici la composition de la terre des orangers de Versailles, qui sont certainement très-beaux.

On mêle ensemble de la terre franche et du terreau de couches en parties égales; prenant ensuite cette masse pour unité, on y ajoute un 10me. *de bon fumier de vache gras, un* 20me. *de poudrette, un* 40me. *de fiente de pigeon ou de poule, un* 40me. *de marc de raisin, un* 20me. *de crottin de mouton, un* 5me. *de terre de gazon faite : on amalgame bien le tout ensemble, on en fait un tas conique que l'on recouvre d'une couche de terreau, on le remue et on le passe à la claie tous les ans; et après la* 3me. *année on peut s'en servir sans danger.*

On voit qu'on ne se sert de cette terre que quand tous les ingrédiens qui entrent dans sa composition sont réduits en terreau; alors, tout le merveilleux a disparu. Quand on a ces ingrédiens sous la main, on fait très-bien de s'en servir; mais il faut cesser de les présenter comme indispensables: c'est la thériaque du jardinage, et toutes les thériaques sont d'autant plus ridicules qu'elles sont plus compliquées.

Terre légère. Celle destinée aux plantes d'orangerie un peu rustiques, se fait avec moitié de terre normale, un quart de terre de bruyère, et un quart de terreau de fumier: quand on la destine à la majorité des plantes de serre chaude ou tempérée, on peut la faire avec un quart ou un tiers de terre normale, et trois quarts ou deux tiers de terre de bruyère, selon que les plantes auront les racines plus ou moins fortes, et qu'elles auront la tige plus ou moins arborée: en général, les plantes à racines très-menues préfèrent la terre de bruyère parce qu'elles s'y développent et s'y multiplient plus facilement que dans toute autre.

Si on manque de terre de bruyère, on la remplace, mais très-imparfaitement, par un mélange à parties égales de sable siliceux et de terreau de feuilles. Le terreau de fumier, quand il est encore neuf, est contraire à beaucoup de plantes et à plusieurs ognons à fleurs; et lorsqu'on n'a pas autre chose pour alléger la terre destinée à ces sortes de plantes, il faut ne l'employer que bien consommé. Enfin, c'est l'expérience et l'observation qui apprendront au cultivateur à connaître le degré de porosité ou de compacité que doit avoir la terre destinée à telle ou telle plante.

Terre de Bruyère. Voyez son analyse, pag. 60. Elle est d'un noir plus ou moins foncé, sablonneuse, légère, recevant difficilement l'eau quand elle est desséchée. Toutes les plantes s'en accommodent très-bien dans leur jeunesse, et il en est un assez grand nombre qui, en état de culture, en ont besoin toute leur vie, quoiqu'elles s'en fussent très-bien passé dans leur patrie; c'est ainsi que nous avons vu, en Virginie, des andromèdes, des kalmias et des rhododendrons dans

toutes sortes de terres, tandis qu'ici nous ne pouvons les cultiver qu'en terre de bruyère : dans leur pays, l'atmosphère est nourrissante, ici, elle est desséchante ; il faut que la terre vienne à leur secours.

Quand on possède de la terre de bruyère et de la terre normale, on peut, en les mélangeant convenablement, faire des terres de tous les degrés de légèreté, en même temps fertiles, de longue durée, préférables à toutes celles dans lesquelles il entre du terreau, du sable ou quelque substance que ce soit.

Des engrais.

On appelle engrais, les débris des animaux et de végétaux amenés à un certain état de décomposition. L'engrais purement animal est très-puissant, mais on a rarement l'occasion de l'employer en jardinage : l'engrais purement végétal est beaucoup moins puissant; mais comme on l'a souvent sous la main, on l'emploie très-fréquemment. Celui dont on se sert le plus est un mélange de l'un et de l'autre appelé *fumier:* il est composé de substances végétales imprégnées d'excrémens animaux ; il se réduit promptement en terreau ou *humus*, terre particulière qui fournit une si grande quantité de nourriture aux plantes, que quelques-unes y sont atteintes d'une sorte de pléthore qui les fait périr ; mais elle est excellente pour les $\frac{99}{100}$ des plantes quand elle est amendée par une terre alumineuse qui lui donne de la consistance.

Les fumiers enfouis dans la terre agissent d'abord comme amendement avant de fournir de la nourriture aux plantes ; et il convient d'étudier leur nature afin de ne pas s'exposer à des résultats contraires à ceux qu'on attend. Celui de cheval, de mulet et d'âne, est chaud et léger ; moins il est consommé, plus il convient aux terres froides, alumineuses avec excès ; il les divise, les échauffe et les rend plus susceptibles d'être imprégnées des émanations atmosphériques. Celui de bœuf, de vache, est froid, gras, lourd et compact : il convient aux terres chaudes, légères, siliceuses avec excès ; il leur donne du corps, de la fraîcheur en en liant toutes

les parties, ce qui leur permet de résister à la grande chaleur et à la grande évaporation.

Le fumier de poules, pigeons, lapins, passe pour être très-chaud : on l'étend sur les terres froides quelque temps avant de les labourer : celui de pigeon entre encore dans la composition de la terre à oranger. Quant à celui de cochon, que l'on dit très-froid, et capable de faire mourir les plantes, il faut le mêler avec ceux destinés à être enfouis. Les balayures, les épluchures, les curures de mares, se mettent pourrir ou ressuyer dans un coin ; on les remue une fois ou deux dans l'année, ensuite on les emploie à ce à quoi elles sont propres.

Les fumiers destinés à former des engrais seront déposés successivement dans une fosse corroyée de manière que l'eau ne puisse s'en échapper que quand on lui donne une issue. Ceux destinés aux couches et aux paillis seront au contraire élevés en tas sur un terrain sec afin qu'ils se pourrissent moins vite.

Des amendemens.

Les amendemens diffèrent des engrais en ce qu'ils n'apportent aucune partie nutritive à la terre : leur essence est de donner du corps aux terres qui en manquent, et de rendre plus légères celles qui sont trop lourdes ou tenaces. Les terres s'amendent réciproquement les unes par les autres : les argileuses se bonifient par le mélange d'une quantité convenable de sable, et la terre sablonneuse ou trop légère par l'addition d'une terre argileuse. L'amendement n'agit pas sur la végétation avec autant d'activité que l'engrais, mais il agit plus long-temps, et plus avantageusement pour la santé et la qualité des plantes. Cependant il n'exclut pas l'engrais qui doit se changer en *humus*, substance éminemment propre à la végétation.

La terre calcaire peut être ou trop lourde et trop fraîche, ou trop sèche et trop chaude. On corrige le premier défaut avec du sable et du vieux terreau, le second avec de l'argile et du fumier de vache. On mêle assez bien du sable dans une terre argileuse, mais on ne mêlerait pas facilement de l'argile dans une terre sa-

blonneuse, si auparavant on ne l'avait pas séchée et réduite en poudre, en la battant comme du plâtre. Alors on la répand sur le terrain et dans la jauge en labourant. Les terres blanches sont froides parce qu'elles repoussent les rayons du soleil; on les corrige de ce défaut en y mêlant du terreau, des terres noires, et de la houille. Une terre légère, hâtive par elle-même, sera froide, tardive, et même pourrissante, si elle repose sur un lit d'argile qui empêche l'eau de s'infiltrer: on a quelquefois corrigé ce défaut en faisant des puits qui traversaient le banc d'argile et dans lesquels les eaux se sont écoulées.

Enfin, les cendres de cheminées, de lessive, de houille, la suie, les plâtras, la chaux, la marne, sont des amendemens: il faut avoir soin de ne les employer que dans des terres d'une nature opposée à la leur; *contraria contrariis sanantur.*

De l'eau.

Dans son état de pureté, l'eau est composée de 15 parties d'hydrogène et 85 d'oxygène, selon la chimie moderne; mais elle est presque toujours imprégnée de diverses substances qui la rendent plus ou moins propre à la végétation. Son étude relativement à la culture, n'est pas très-avancée en jardinage, et il arrive assez souvent que nous ne reconnaissons les eaux nuisibles qu'après qu'elles nous ont causé de grands dommages. Voici à peu près ce qu'on en sait.

Eaux de pluie. Elles sont considérées comme les meilleures de toutes pour les arrosemens, à cause des principes dont elles ont été saturées dans l'atmosphère: elles sont légères, dissolvent parfaitement le savon, et cuisent très-bien les légumes. On devrait donc les recueillir avec soin en établissant des gouttières tout autour des bâtimens pour rassembler celles qui tombent sur les toits, et de là être conduites dans un grand réservoir placé, s'il est possible, dans la partie la plus haute du jardin, d'où elles seraient distribuées, au moyen de tuyaux, dans les différens endroits qui exigent des arrosemens.

Les pluies surabondantes qui tombent sur la terre et qui ne peuvent plus entrer dans son sein quand elle en est suffisamment imbibée, pourraient être rassemblées et dirigées, au moyen de petites rigoles, dans une mare corroyée de glaise, placée dans la partie basse du jardin; ces eaux sont souvent encore meilleures pour les arrosemens quand elles ont coulé sur la terre, que lorsqu'elles tombent directement des nues.

Les eaux ainsi recueillies dans un réservoir ou dans une mare, se corrompraient si elles restaient exposées au soleil, et il pourrait en sortir des miasmes nuisibles à la santé des habitans : pour éloigner ce danger, il faut planter de grands arbres autour du réservoir ou de la mare, afin que leur feuillage garantisse l'eau des rayons du soleil pendant l'été. A la chute des feuilles, on retire tous les deux ou trois jours, avec un râteau fait exprès, toutes celles qui tombent dans le réservoir.

Eaux courantes. On appelle ainsi les eaux de ruisseaux et de rivières qui coulent à la surface de la terre : elles sont généralement bonnes, et d'autant meilleures qu'elles coulent depuis plus long-temps et que leur volume est plus considérable. L'eau d'un faible ruisseau peut quelquefois contenir de l'oxide de fer pas assez divisé, ou d'autres substances nuisibles à la végétation quand elles sont trop rapprochées, inconvénient qui ne peut exister dans les eaux des grandes rivières où tous les principes sont nécessairement très-divisés.

Eaux stagnantes. Ce sont celles qui n'ont ni courant ni mouvement sensible : exposées au soleil et aux influences de l'atmosphère, elles se peuplent d'animaux et de plantes qui les corrompent bientôt par leur décomposition, et les rendent impotables et même mortelles pour l'homme, mais excellentes pour arroser les végétaux. L'eau stagnante ne serait jamais dangereuse pour les hommes, si un ombrage épais la soustrayait aux influences du soleil.

Eaux de source. Les eaux portent ce nom quand elles jaillissent en sortant naturellement de la terre pour former les fontaines, les ruisseaux, etc., et elles le chan-

gent en celui d'eau courante à très-peu de distance de leur source. Ces eaux sont froides ; elles ont besoin d'être exposées à l'air avant d'être employées. Comme elles ont souvent traversé plusieurs sortes de terres, de pierres, de minéraux, avant de trouver une issue à la surface du sol, il arrive quelquefois qu'elles tiennent en dissolution beaucoup de substances différentes, les unes favorables, les autres contraires à la végétation. Il faut les employer avec prudence jusqu'à ce qu'on ait reconnu leurs propriétés.

Eaux de puits. Ce sont les plus mauvaises de toutes, et malheureusement les plus employées. Il y en a cependant quelques-unes qui dissolvent le savon et cuisent les légumes ; celles-ci font exception et passent pour bonnes à boire et pour arroser les plantes : il suffit, pour ce dernier usage, de les tenir d'autant plus long-temps à l'air avant de s'en servir, qu'elles ont été tirées d'un puits plus profond. Beaucoup de puits à Paris donnent de l'eau plus ou moins séléniteuse, c'est-à-dire qu'elle contient du gypse en dissolution. Cette eau est lourde, se refuse d'autant plus à dissoudre le savon qu'elle est plus séléniteuse ; elle est fort nuisible aux plantes, les fait même périr si la sélénite est en grande quantité : quand on est obligé d'arroser avec une telle eau, il faut avant de s'en servir la battre et l'agiter beaucoup à l'air et pendant long-temps, afin que la sélénite se précipite ; ou, ce qui est plus tôt fait, on met quelques poignées de potasse dans l'eau ; elle décompose de suite la sélénite et forme du sulfate de potasse.

Eaux de fumier ou *bouillon.* Toutes les substances animales et végétales décomposées dans l'eau, lui communiquent des propriétés si actives et si favorables à la végétation, qu'on l'a reconnue très-propre à rétablir la santé des plantes souffrantes, et que bien des cultivateurs l'appellent *Bouillon* par allusion à celui qu'on donne aux hommes malades pour les fortifier : et comme on ne pourrait donner beaucoup de nourriture substantielle à un malade, sans risquer de le faire périr, de même, il faut donner modérément de l'eau de fumier à une plante languissante si on veut

la rétablir. De tous les procédés employés pour faire cette eau, nous allons en exposer ici seulement deux; les autres se devineront aisément.

1er. *Procédé.* Il faut creuser une fosse longue et large de quelques toises, profonde de 2 ou 3 pieds, la revêtir de glaise ou la murailler par les côtés et la paver dans le fond de manière que l'eau ne puisse s'en échapper : on établira dans l'endroit le plus bas une bonde qui communiquera avec un bassin ou un tonneau placé en dehors de la fosse et un peu plus bas que la bonde : on emplira la fosse de fumier de cheval et de vache sortant de l'écurie avec tous les crottins, et on y dirigera l'eau de pluie ou toute autre, de manière que le fumier en soit bien trempé. Quand l'eau aura séjourné quinze jours, un mois ou plus dans le fumier, on ouvrira la bonde et elle s'écoulera dans le bassin. On pourra faire passer ainsi plusieurs eaux dans le fumier pour en soutirer tous les sucs propres à la végétation.

2me. *Procédé.* On a une ou plusieurs futailles qu'on emplit au tiers ou à moitié de crottins de cheval et de bouzes de vaches avec un peu de fumier le plus imprégné d'urine, et on achève d'emplir les futailles avec de l'eau : on remue le tout de temps en temps, et au bout de quinze jours ou un mois l'eau est faite : on la tire par un robinet placé au bas de la futaille ou on la puise par en haut avec un arrosoir : elle est excellente pour faire reverdir des orangers, rendre la vigueur et la beauté à une infinité de plantes cultivées en vases ou en pleine terre; mais, nous le répétons, si on arrosait long-temps avec une eau aussi substantielle. les plantes finiraient par en souffrir.

Comme il n'y a rien d'absolu en culture, on doit tirer parti de tout ce qu'on a sous la main; ainsi, on pourra mettre en dissolution de la même manière une terre quelconque, du terreau, de la poudrette, de la fiente de poule, de pigeon, des râpures de cornes et différens débris d'animaux : l'eau s'emparera des propriétés fertilisantes de ces différentes substances.

Des arrosemens.

On fournit l'eau à la terre par deux moyens : le premier, nommé irrigation, consiste à profiter d'une eau plus élevée que le terrain, et à l'y faire couler uniformément au moyen de rigoles ; cet arrosement convient particulièrement aux pays chauds et aux grandes cultures : le deuxième, nommé arrosement, a lieu avec des arrosoirs de plusieurs espèces.

Les uns fournissent l'eau par une pomme fermée, percée d'un très-grand nombre de trous (1) (voyez pl. XXII), les seconds par un bec très-allongé (pl. XXIII) fig. 4, d'autres par un goulot, et enfin on en a dont le goulot est recouvert par une plaque percée comme la pomme. Les premiers servent principalement à rendre, en arrosant, l'effet d'une pluie fine, humectant un grand espace de terre sans la battre, et lavant à la fois les tiges et le feuillage. Les seconds servent à porter l'eau sur un pot éloigné sur les derniers rangs d'un gradin, sans courir la chance de mouiller le feuillage des plantes qui l'entourent. Le troisième sert pour les grandes caisses à orangers, grenadiers, etc., ou à donner de l'eau aux pieds des arbres et arbustes de pleine terre. Le quatrième s'emploie pour les plantes de serre, de bâche et orangerie, dont il faut éviter de battre la terre et de mouiller les feuilles. Lorsqu'on arrose avec la pomme, on

---

(1) Les figures citées dans la suite de cet ouvrage forment un recueil qui se vend sous le titre de : FIGURES POUR LE BON JARDINIER, représentant les Ustensiles le plus généralement employés dans la culture des Jardins, différentes manières de marcotter et de greffer, de disposer et de former les arbres fruitiers, enfin tout ce qui est nécessaire pour la parfaite intelligence des termes de botanique ou de jardinage employés dans cet ouvrage, relatifs aux formes et directions des racines, tiges, feuilles, fleurs, etc. ; le tout accompagné, en regard, de notes explicatives : ouvrage utile à toutes les personnes qui, possédant le Bon Jardinier, veulent cultiver par elles-mêmes ou gouverner leur jardin, marcotter, greffer, palisser, etc., et se familiariser, sans une trop grande application, avec la science de la Botanique. Un vol. in-12, 4 fr. A Paris, chez Audot, libraire, rue des Maçons-Sorbonne, n°. 11.

doit tenir son arrosoir élevé, pour diviser l'eau davantage et moins tasser la terre. On repasse plusieurs fois sur le même terrain, au lieu de donner toute l'eau à la fois, parce que la terre s'imbibe mieux, et que l'eau ne coule pas à droite et à gauche.

Il est également utile d'arroser, de temps à autre, la tête des arbustes, afin de laver leurs feuilles. On se sert alors d'une petite pompe pour les grands arbustes (pl. XXXVII), et d'une seringue pour les petits (pl. XXIII). Dans l'ardeur de l'été il faut choisir le soir pour l'arrosement; mais au printemps et dans l'automne, il vaut mieux arroser le matin. Dans tous les cas, quand on mouille les feuilles, il est bon qu'elles aient le temps de se ressuyer avant de recevoir les rayons du soleil, car sans cela chaque goutte d'eau pourrait occasioner une tache, une brûlure, qui ferait souffrir et même périr la plante si cela se répétait. Dans l'hiver on ne doit arroser les plantes, dans les orangeries, les serres, etc., que de dix heures du matin à midi; et on ne doit employer que de l'eau qui ait séjourné dans l'orangerie ou la serre au moins 24 heures, quand il gèle dehors.

Toutes les plantes ont besoin d'eau, mais en plus ou moins grande quantité, selon leur nature, ce que le jardinier doit étudier avec attention. Elles ne doivent être arrosées qu'autant qu'il le faut pour entretenir leur santé, car une trop grande quantité d'eau, si elle ne les fait pas pourrir, enlève le parfum des fleurs, la saveur des légumes et des fruits. Les jardiniers intelligens couchent leur poterie lorsque la pluie se prolonge trop. On a un moyen facile de reconnaître quand les plantes et la terre ont besoin d'arrosemens; les premières se fanent, la seconde se durcit, se resserre à la surface, ou se fend, ou se pulvérise.

Influences atmosphériques sur la végétation.

Nous aurions beau donner aux plantes la terre la mieux appropriée à leur nature, elles languiraient et périraient bientôt si l'atmosphère dans laquelle s'élèvent leurs tiges n'était pas d'abord suffisamment chaude et humide; si ensuite elle n'était pas éclairée, et si

enfin elle ne contenait pas en dissolution, sous forme plus ou moins gazeuse, différentes substances dont les unes sont des stimulans et les autres des élémens propres de la végétation.

Chaleur humide. Comme nous ne pouvons concevoir de végétation sans la simultanéité de la chaleur et de l'humidité, nous confondons ces deux choses sous le nom de chaleur humide. Il paraît qu'il faut qu'elles soient dans un rapport constant dans l'acte de la végétation puisque si l'une diminue ou augmente, l'autre restant la même, la végétation souffre ou est anéantie. Une chaleur humide de 3 à 4 degrés suffit à la végétation d'un petit nombre de plantes; mais le plus grand nombre s'accommode très-bien de 20 à 30 degrés : quand nous voyons la végétation souffrir par la chaleur, c'est que l'humidité de la terre ou de l'atmosphère, ou de toutes les deux ensemble, n'est plus assez grande. Le sol et l'atmosphère de la Guiane étant toujours à un haut degré de chaleur et d'humidité, la végétation y est la plus belle du globe. C'est d'après ces connaissances que la théorie des arrosemens est basée, théorie assez bien établie chez la plupart des cultivateurs pour que nous nous dispensions de la développer ici.

Lumière. Toutes les graines germent parfaitement sans lumière; cependant leurs produits périraient bientôt s'ils en étaient long-temps privés. Sa bienfaisante influence sur la végétation est unanimement reconnue, mais la manière dont elle influe, s'expliquant diversement par les physiciens, c'est assez dire qu'on ne la connaît guère. C'est encore à la lumière que les végétaux doivent les couleurs dont ils brillent : quelques exceptions ne détruisent pas cette seconde loi qui s'étend jusqu'à l'odeur des fleurs et à la saveur des fruits. Voyez encore les avantages de la lumière à l'article *Serre tempérée.*

Ombre. Si beaucoup de plantes se trouvent bien de la lumière directe du soleil, il en est aussi plusieurs auxquelles elle nuirait; celles-ci ne veulent qu'une lumière diffuse et plus douce; telles sont celles qui croissent

sent sous de grands arbres, à une exposition inclinée au nord, dans des endroits vaporeux, etc. Il y en a même qui, croissant au grand soleil dans leur sol natal, ne peuvent se conserver qu'à l'ombre dans nos jardins, parce qu'on ne leur y donne pas de terre semblable à celle qu'elles avaient. Beaucoup de semis, de boutures, ont impérieusement besoin d'ombre pour réussir. L'étude des bons et des mauvais effets de l'ombre, n'est pas la partie la plus avancée du jardinage; il reste encore beaucoup de remarques à faire à ce sujet dans l'intérêt de la science.

Obscurité. Nous ne connaissons en culture que la germination des graines qui s'effectue parfaitement à une obscurité complète; le reste de la végétation n'y obtient aucun succès.

Air. Après la chaleur humide et la lumière, l'air est de la plus grande importance pour la végétation; c'est lui qui la complète en donnant aux plantes la robusticité dont elles sont susceptibles : il contribue avec la lumière à augmenter leur couleur et leur saveur ; il leur fournit une partie de leur nourriture ou de leurs élémens, au moyen des gaz et des nombreuses substances dont il est saturé; enfin il joue un si grand rôle dans la physiologie végétale que nous regrettons que les bornes de cet ouvrage ne nous permettent pas d'en parler avec détails. Un air stagnant, quel qu'il soit, devient bientôt mortel pour les plantes en pleine végétation. Si on nous disait que l'air enfermé sous une cloche avec des boutures leur est cependant favorable, nous répondrions que cet air n'est pas aussi stagnant qu'on pourrait le croire, et que d'ailleurs, les boutures ne le décomposant qu'avec une extrême lenteur, ce n'est guère que quand elles ont des racines qu'il leur devient nuisible; mais alors on l'a déjà renouvelé plusieurs fois. Un air sec est toujours nuisible en ce qu'il fait beaucoup transpirer les plantes, et qu'il ne leur apporte rien à aspirer; un air humide et chaud leur est au contraire favorable, surtout quand il est saturé d'électricité, comme dans le moment des orages; c'est alors que la végétation

acquiert une activité *extraordinaire* : le champignon seul paraît en souffrir. *Les exhalaisons* marécageuses ou putrides, si fatales à *l'homme* lorsqu'elles sont mêlées à l'air qu'il respire, sont au contraire très-avantageuses à la végétation. Enfin s'il est quelques plantes qui viennent bien à l'air sec et vif des plaines élevées, il est reconnu qu'elles viennent encore mieux dans un air chargé de vapeurs.

Culture des terres.

Nous entendons ici les travaux qui ont pour but de fertiliser la terre sans y ajouter de nouveaux moyens nutritifs; ces travaux sont les défoncemens, les labours, les binages, etc.

Défoncement. Quelque favorable que paraisse la superficie d'un terrain qu'on veut mettre en culture, il faut d'abord le sonder jusqu'à la profondeur d'environ 3 pieds. Si on ne rencontre ni tuf, ni argile en banc, ni l'eau en nappe, on peut espérer du succès dans la culture qu'on y introduira. Si on ne veut y cultiver que des plantes herbacées ou des arbrisseaux, il suffira de le défoncer à la profondeur de 18 pouces et d'en extraire les pierrailles : si on veut planter des arbres à demeure, il faudra le défoncer jusqu'à 2 pieds et demi, ou au moins faire des trous de cette profondeur et larges de 4 pieds, à la place de chaque arbre, mettre la terre de la superficie dans le fond et celle du fond à la superficie qu'on bonifiera ensuite par des amendemens ou des engrais. Si on trouvait le tuf, l'argile, ou l'eau en nappe, à moins de 2 pieds de profondeur, il serait inutile ou nuisible de défoncer; il n'y aurait qu'un très-petit nombre d'arbres qui pussent réussir sur un tel fond; il faudrait n'y cultiver que des arbrisseaux, des herbages, ou aller s'établir ailleurs.

Voici la manière de défoncer un terrain : on ouvre une tranchée ou fossé large de 2 ou 3 pieds et de la profondeur convenable à la nature du sol, et on porte la terre extraite à l'endroit où doit se terminer l'opération. Quand cette première tranchée est vide, on la remplit avec la terre d'une autre tranchée semblable que l'on ouvre immédiatement à côté, en mettant la

terre de dessus dans le fond et celle du fond en dessus, et en ayant soin de bien diviser le tout, d'ôter les pierres, les racines à mesure qu'on en rencontre. On continue jusqu'à la fin du carré où on trouve la terre de la première tranchée pour remplir la dernière. Une terre défoncée baisse d'environ un pouce par pied.

Labours. Ils se font à la houe et à la bêche; ceux à la houe divisent moins la terre, et ils sont moins propres que ceux à la bêche, mais ils sont plus expéditifs et plus économiques: on se sert de la houe pleine dans les terres sèches et légères; la houe fourchue convient mieux dans les terres fraîches et un peu tenaces, mais c'est toujours avec la houe fourchue qu'il faut labourer les massifs d'arbres et d'arbrisseaux des jardins paysagers, parce que cet instrument endommage moins que la bêche les nombreuses racines qui courent çà et là dans la terre de ces massifs. La bêche convient pour labourer les terres fortes ou fraîches parce qu'elle les divise mieux et plus proprement. Quand le terrain est en pente, il vaudrait mieux pousser la terre du bas en haut, mais cela serait très-difficile; on se borne à labourer en travers de la pente pour qu'au moins la terre ne descende pas si on ne peut pas la remonter. Pour commencer à labourer on ouvre dans le bout de la pièce une jauge large de 2 fers de bêche, et d'une longueur à volonté; on répand la terre de cette tranchée sur le terrain à labourer, ou on la porte à l'endroit où doit se terminer le travail, si on juge en avoir besoin pour combler la dernière tranchée: ensuite on prend la terre par bêchées que l'on renverse sur l'autre bord de la tranchée, en la divisant et l'émiettant bien avec le tranchant de la bêche de manière que le fond et le dessus soient également divisés, que la surface soit bien égale, et que la jauge conserve toujours sa même largeur et sa même profondeur. Il est bien entendu qu'on ôtera en même temps les pierres et toutes les mauvaises herbes ou racines qu'on rencontrera. Si on a du fumier à enterrer, on l'aura répandu auparavant bien également sur le terrain, ensuite on prend celui qui se trouve sur le bord de la tranchée, et on l'étend, non

pas dans le fond de cette tranchée, mais sur le revers opposé, et on le recouvre avec une partie de la terre qu'il recouvrait lui-même, et ainsi de suite jusqu'à la fin du labour en tâchant qu'il n'y ait jamais guère que deux pouces de terre sur le fumier.

La profondeur des labours est subordonnée à la nature de la terre et à celle des plantes qu'on veut y mettre. Dans les terres légères et peu profondes, un labour de 6 à 8 pouces suffit; dans celles qui sont fortes et profondes, on lui donne une profondeur de 10 à 12 pouces, alors on peut lui confier des arbrisseaux et des racines pivotantes, tandis qu'on ne doit mettre que des plantes à racines courtes, fibreuses et traçantes, dans un labour moins profond.

Presque toujours, dans les jardins, on divise son labour en planches larges de 4 ou 5 pieds, séparées par des sentiers d'un pied de largeur; on ameublit encore le dessus de la terre en la brisant avec une fourche à 3 dents, et enfin on y passe le râteau pour achever de la rendre très-fine, et pour amener sur les deux bords un petit bourrelet qui doit maintenir l'eau des arrosemens sur la planche.

Binage, sarclage, serfouissage. Ces opérations ont pour but de briser la croûte qui se forme à la superficie de la terre par la sécheresse, par les arrosemens, et de détruire les mauvaises herbes qui croissent parmi les plantes cultivées: on se sert d'une lame étroite qu'on enfonce à la profondeur de 2 à 4 pouces entre les plantes rangées en lignes, et d'une fourchette à 2 ou 3 dents pour les plantes semées sans ordre.

Il y a des semis si drus qu'il est impossible de les sarcler avec aucun instrument; alors on est obligé d'arracher les mauvaises herbes à la main.

Outils et ustensiles du jardinage.

Bêche. On se sert de bêches de différentes formes, selon le pays et la nature du terrain. La plus usitée est celle figurée pl. XIX du *volume de figures*. Il est essentiel qu'elle soit d'une bonne qualité, et corroyée avec de l'acier. Une bêche doit toujours être d'une grandeur

proportionnée à la force de celui qui l'emploie, et au plus ou moins de légèreté de la terre, comme à la profondeur du labour que sa qualité exige.

Bêche en fourche. Pl. XXV. Pour labourer un terrain rempli de racines, comme des terres couvertes de pommiers, d'asperges, etc., on emploie cette bêche qui n'est autre chose qu'une fourche à dents plates avec laquelle on évite de couper les racines.

Houe. Pl. XXV. La lame, ou carrée, ou arrondie, ou triangulaire, ou fourchue, fait un angle de 45 degrés avec la douille destinée à un manche court. Cet instrument est plus expéditif que les bêches pour remuer les terres légères, mais le travail à la bêche est plus parfait.

Binette. Pl. XXV. C'est une sorte de houe, mais elle est bien plus mince et plus légère; le manche est aussi plus long. Elle sert à faire les trous ou potelots pour planter les pois, haricots, pommes-de-terre, et à biner et butter les plantes pour lesquelles cette opération est nécessaire.

Serfouette. Pl. XIX et XXVIII. C'est une binette très-étroite, dont le côté opposé à celui de la lame a ordinairement 2 dents aussi longues que cette lame. On s'en sert pour *serfouir* la terre autour des petites plantes trop rapprochées pour y faire passer la binette.

Crochet. Pl. XXIX, fig. 5. Propre pour biner légèrement dans les semis un peu drus, autour des plantes en pots, et pour arracher les mauvaises herbes entre les pavés.

Féchou. Pl. XIX. Instrument publié pour la première fois par madame Adanson. Le fer se fait dans la proportion d'un fer de houe, mais le manche est plus allongé. Il est très-utile pour enlever la terre du fond des fossés, curer les boues qui ont de la consistance, amonceler les terreaux, dresser les terrains, etc. Sa courbure donne beaucoup de facilité à l'ouvrier.

La *houe*, la *binette*, la *serfouette*, le *féchou*, la *ratissoire*, la *houlette*, la *serpe* et le *croissant*, doivent être, comme la *bêche*, corroyés avec de l'acier.

Pelle. Pl. XIX. Instrument de bois, ordinairement d'une seule pièce, et dont le manche a environ 3 pieds. Dans quelques cantons, toute la palette est de fer.

Râteau. Pl. XX. Il demande diverses proportions quant à sa largeur, à la longueur de son manche, à celle de ses dents en bois ou en fer, et à l'espace qui sépare ces dernières, selon les travaux que l'on doit exécuter.

Ratissoires à *pousser* et à *tirer.* Pl. XIX. La première est une lame de fer acérée ou une portion de faux longue de 8 à 9 pouces, soudée ou attachée en travers à une douille droite dont le manche a 4 ou 5 pieds : très-expéditive dans les allées tendres ou sablonneuses ; l'ouvrier se tient droit, va en avant ou en arrière. L'autre n'a que 6 pouces de longueur, est attachée à une douille recourbée en demi-cercle ; sert dans les allées dures, ou à biner des légumes ; l'ouvrier est courbé et ne va qu'en avant. La charrue à ratisser les allées, figurée planche XXXVIII, les remplace avec un très-grand avantage.

Pioche. Pl. XXV. Instrument très-utile pour faire des trous et pour la déplantation des arbres. On a des pioches à deux taillans qui servent dans les pierrailles et les terrains compacts.

Fourche. Pl. XIX. Elle est indispensable pour travailler les fumiers, faire les couches, etc.

Houlette. Pl. XXII. On s'en sert pour tirer de la terre des ognons, pates ou griffes de fleurs, et pour lever des marcottes et autres petites plantes. Voyez aussi les transplantoirs, pl. XXVIII et XXXVI.

Transplantoir. Cet instrument a plus besoin, pour être compris, d'une figure que d'une description. On verra des transplantoirs dans les pl. XXII, XXVIII et XXIX. Celui de M. Legoube, pl. XXXVI, est très-ingénieux, d'une grande utilité et ne coûte presque rien.

Brouette. Pl. XXII. Elle doit être faite dans des proportions calculées sur la force de celui qui l'emploie. La même planche représente une brouette à civière.

La hotte est très-commode pour le transport des fumiers, terres et terreaux, dans les parties où la brouette ne peut être employée. On fait des hottes à claire voie, pour les matières volumineuses, comme les fumiers, les feuilles, les litières.

Paniers. Il est essentiel d'en avoir de diverses proportions. Ils servent, lorsqu'on sarcle ou qu'on épierre à la

main, pour y mettre ce qu'on tire de la terre, pour y placer les fruits et les légumes qu'on récolte. Voyez, pl. XXIII *bis*, un panier d'une forme très-commode pour l'usage d'un jardinier. Les paniers nommés *mannes*, faits grossièrement, sont employés pour y planter de jeunes élèves d'arbres pivotans et dont la reprise est difficile, ou des marcottes et autres plants qu'on veut enlever en tout temps avec leur motte sans qu'ils souffrent de la transplantation. On les laisse en terre jusqu'au moment où l'élève est bon à mettre en place. Le panier est souvent à moitié pourri; mais la motte est bien garnie de racines, et la reprise assurée.

Serpette. Pl. XVIII. Petite serpe destinée à la taille des arbres et des vignes. La lame a 3 pouces de hauteur et un pouce de largeur dans le bas. Cette serpette sert pour la taille des branches fortes; mais on en a une plus petite pour les pêchers, arbrisseaux et arbustes délicats. Les lames doivent être d'un bon acier bien trempé, et les manches faits d'une matière qui, comme la corne de cerf, ne glisse pas dans la main : les manches doivent encore se terminer au bas par un point d'arrêt qui les maintienne quand on fait un effort.

Greffoir. Pl. XVIII. La lame doit être arrondie sur le bout, du côté du tranchant; le manche, en corne de cerf, est terminé par une spatule d'ivoire.

Sécateur. Cet instrument a deux branches qui saisissent un scion et le coupent net, lorsqu'il n'est pas plus gros que le petit doigt. On en fabrique depuis peu dans des dimensions assez fortes pour couper des branches d'une certaine grosseur; d'autres au moyen de manches de 5 à 6 pieds permettent d'atteindre à des branches élevées. Voy. le volume de *figures*, où il y en a 6 de dessinées. Plusieurs jardiniers préfèrent maintenant le sécateur à la serpette, pour tailler leurs arbres.

Serpe. Pl. XXI. Cet instrument sert pour couper des branches un peu grosses dans les arbres en plein vent et d'agrément, pour faire des fagots, préparer des pieux, des échalas, des marques, etc.

Croissant. Pl. XX. Instrument, dont la lame, demi-circulaire, d'environ un pied, est tranchante

dans la partie intérieure. Armé d'un grand manche de bois léger, il sert à élaguer et tondre les arbres des allées.

Ciseaux ou *cisailles de jardin.* Pl. XXI. On les emploie à tondre les petites palissades, les buis, et arbrisseaux des plates-bandes.

Échenilloir. La description des différentes sortes d'échenilloirs serait trop longue et peu claire. Le volume de *figures* en contient plusieurs nouveaux qui réunissent tous les avantages.

Scie. Pl. XXI. On emploie deux espèces de scies. L'une est en forme de couteau de 6 à 8 pouces de long, pour couper les branches trop fortes pour la serpette; l'autre est la scie à main ou *égoïne.* Elle sert pour scier des branches placées de manière que la serpe ou la hache ne peuvent y atteindre.

Hachette. Petite hache plus commode que la serpe dans beaucoup d'occasions.

Cordeau. Pl. XXI. Ficelle de 10 à 16 toises, attachée par ses deux extrémités à deux piquets d'environ un pied. Le cordeau sert pour les alignemens.

Marques. Quand on cultive un grand nombre d'espèces ou de variétés de plantes, il faut les marquer pour les reconnaître. On se sert, pour les pots, de plomb laminé que l'on coupe en morceaux triangulaires, longs de 3 pouces et larges de 8 lignes par un bout : on frappe sur le bout le plus large des numéros avec des poinçons d'acier, qui se trouvent chez les quincailliers, et sont peu coûteux. Les étiquettes des arbres sont des petits carrés de plomb laminé frappés de n^{os}. et suspendus aux branches par un fil de laiton. On fait aussi ces marques sur de petites bandelettes de plomb laminé, que l'on roule sur les branches. Enfin on se sert encore d'ardoises sur lesquelles on grave, ou de bouts de lattes de 12 à 18 pouces de long sur lesquels on peint ses numéros. Voy. la pl. XXIX.

Arrosoir. Voy. les pl. XXII et XXIII. Cet instrument doit être en cuivre pour être de meilleur usage; cependant quelques personnes se contentent d'arrosoirs en fer-blanc qu'elles couvrent, en dehors, de deux couches de peinture à l'huile, et qu'elles

ont soin, quand elles ne s'en servent plus, de tenir renversés et à couvert. Plus les gerbes sont percées fin, moins l'arrosement bat la terre et couche les plantes.

Pompe à main. Cette machine, en cuivre ou en fer-blanc, lance l'eau à plusieurs toises de hauteur dans l'atmosphère où elle s'imprègne des diverses substances de l'air. Voy. la pl. XXXVII, où elle est dessinée fort en détail, et avec des changemens produisant à volonté un jet ou une pluie très-fine.

Rouleau. Pl. XXII. C'est un cylindre d'un bois dur et pesant, quelquefois de pierre ou de fonte. Ses dimensions varient suivant la qualité des terres. On s'en sert pour unir les pièces de gazon, pour resserrer leurs parties et pour forcer les plantes à taller.

Échelles. Les échelles simples employées pour la taille ou le palissage des espaliers doivent avoir à leur extrémité supérieure deux chevilles longues de 6 à 8 pouces, qui forment un angle droit avec les traverses, et empêchent l'échelle de porter sur les arbres. Pour tailler les arbres élevés, il faut une échelle double.

Couteau pour les asperges. Pl. XX, fig. 6. On s'en sert pour couper les asperges visibles, sans nuire aux nouvelles pousses ni aux racines.

Cueilloir. Les pl. XXV, XXXV et XXXVI en représentent 4 de différentes formes, dont un très-simple et que l'on peut fabriquer soi-même. Ils servent à cueillir des fruits et des raisins sans monter à l'échelle.

Claie. Cadre en bois de 5 pieds de hauteur sur 3 à 4 de largeur, avec une traverse en croix au milieu. On la garnit de tringles en bois ou en fer à 6, 8 ou 10 lignes de distance. On jette avec une pelle la terre contre la claie ; la terre la plus fine passe au travers ; les mottes et les pierres tombent au pied : on brise les mottes et on repasse la terre.

Crible. Nécessaire à ceux qui cultivent beaucoup de plantes en pots. Il sert à rendre la terre plus meuble, et à enlever les petites pierres qui ont passé à travers la claie. On doit en avoir 2 en fil de laiton, dont l'un ait les mailles de 6 lignes, et l'autre seulement de 3 lignes.

Van. Nécessaire à un jardinier pour nettoyer ses graines, les purger des corps étrangers et de la poussière.

NOTIONS D'ANATOMIE ET DE PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

ANATOMIE.

L'anatomie est la science qui apprend à connaître toutes les parties qui forment un être organisé ; parmi toutes ces parties, les unes remplissent des fonctions et sont appelées *organes*. D'autres paraissent n'en pas remplir ou en remplissent que l'on ne connaît pas, d'autres sont évidemment des produits de fonctions organiques. Mais l'anatomie ne se borne pas à reconnaître les parties d'un être organisé, elle étudie aussi, autant que possible, les élémens qui constituent ces parties. Cette dernière étude est la science des organes élémentaires ; je vais commencer par en dire un mot.

§ Ier. *Organes élémentaires.*

Les végétaux qu'il nous importe de connaître sont composés de tissu cellulaire et de tissu fibreux. Le premier de ces tissus naît avant le second. Le tissu cellulaire est composé de membranes minces, fragiles, qui forment des cellules anguleuses comparables à celles des abeilles. Le tissu fibreux est composé de fibres longitudinales, d'une ténuité extrême, d'une grande force, réunis par faisceaux et formant des tubes de différens diamètres appelés *vaisseaux*. D'autres tubes, appelés *trachées* sont formés par des membranes rubanées roulés en spirale; on a appelé ces derniers, trachées parce qu'on a cru d'abord qu'ils étaient des organes respiratoires; mais on avoue aujourd'hui que leur usage est encore inconnu. La séve monte et descend dans ces tissus et les traverse en tous sens avec facilité, quoiqu'on n'ait pas encore pu prouver qu'il y ait des pores pour son passage.

Ainsi, des cellules membraneuses; des fibres ligneuses longitudinales formant des tubes; des membranes rubanées roulées en spirale et formant des trachées; de la séve qui parcourt et humecte tous ces tissus,

sont les seuls élémens qui constituent un végétal vivant. Les sucs propres, et les diverses concrétions qui s'accumulent dans les tissus, et les odeurs qui s'en échappent, sont des produits de la végétation et non des parties élémentaires.

Mais on a remarqué que les tissus affectent un arrangement commun à tous les végétaux monocotylédons, et un autre arrangement commun à tous les végétaux dicotylédons. Dans les monocotylédons, la *moelle*, formée de tissu cellulaire, est divisée en un grand nombre de filets médullaires répandus dans toute l'épaisseur du tronc, et chaque filet médullaire est entouré de trachées et de fibres ligneuses qui forment autant de gros faisceaux ligneux parmi le tissu cellulaire; d'où il résulte que les monocotylédons n'ont pas de moelle centrale, ni d'écorce distincte du bois.

Dans les dicotylédons, il y a une moelle centrale entourée de trachées et de fibres ligneuses qui forment d'abord une sorte d'étui enveloppant la moelle; les trachées ne se multiplient pas, et leur place est toujours autour de la moelle. Si on trouve des trachées jusque dans les nervures des feuilles, c'est que ces nervures contiennent à leur centre un filet médullaire émané de la moelle centrale de la tige ou du rameau. Les fibres ligneuses, au contraire, se multiplient de plus en plus du centre à la circonférence, et de manière que les plus nouvelles recouvrent toujours les plus anciennes, le tout entremêlé de tissu cellulaire et recouvert d'une écorce qui croît de l'extérieur à l'intérieur, de sorte que les plus anciennes couches du bois sont les plus centrales, et que les plus anciennes couches de l'écorce sont les plus extérieures.

§ II. *Organes de la végétation.*

Un végétal, en se développant, prend la forme attachée à son espèce, s'allonge par en bas et par en haut, se divise et se subdivise en plusieurs parties continues. Chacune de ces divisions remplissant des fonctions plus ou moins distinctes dans l'acte de la végétation, on leur a donné des noms différens, ainsi qu'il suit.

Racine. C'est la partie inférieure d'un végétal qui tend à s'enfoncer en terre, qui en pompe l'humidité pour la faire monter dans le corps de la plante.

Tige, tronc. C'est la partie opposée à la racine qui tend à s'élever en l'air.

Branches, rameaux. Ce sont des divisions de la tige qui multiplient sa surface.

Feuilles. Ce sont des expansions ou des appendices des rameaux qui multiplient infiniment la surface de la plante, et dont je dirai les usages à l'article physiologie.

Quant aux yeux, boutons ou bourgeons, ce sont des rudimens de rameaux ou de fleurs à venir. Je ne dirai rien des poils, glandes, aiguillons, etc., parce que ces organes ne se trouvant pas partout, on ne les considère pas comme essentiels à la végétation.

Ainsi, une plante munie d'une racine, d'une tige, de feuilles et de bourgeons, est complète, et peut exercer l'acte de la végétation, c'est-à-dire travailler à son accroissement. S'il y a quelques plantes qui paraissent n'avoir pas de feuilles, d'autres qui semblent n'avoir pas de tige, c'est que ces parties sont restées à l'état rudimentaire. La nature supplée à leurs fonctions par des moyens accessoires.

§ III. *Organes de la reproduction.*

Quoique beaucoup de plantes puissent se reproduire par d'autres moyens que par la graine, il est toujours exact d'appeler particulièrement organes de la reproduction tout l'appareil qu'un végétal développe pour produire des graines, qui sont le moyen général et le plus naturel de la reproduction.

Quand une plante se dispose à produire des graines, un nombre plus ou moins grand de ses parties, qui auraient pu se développer en rameaux et en feuilles, changent de destination, et se métamorphosent en fleurs plus ou moins compliquées, ou composées d'un plus ou moins grand nombre d'organes. Voici, pour exemple, de quoi se compose la fleur d'un poirier.

1°. Un *calice* faisant corps avec l'ovaire par sa base, divisé supérieurement en cinq découpures lancéolées.

2°. Cinq *pétales* insérés à l'orifice du calice.

3°. Une vingtaine *d'étamines* insérées au même lieu que les pétales.

4°. Un *ovaire* infère surmonté de cinq *styles* terminés chacun par un *stigmate* échancré.

5°. Cet ovaire s'accroît en un *fruit* charnu appelé *poire*, divisé en cinq *loges* lesquelles contiennent chacune deux *pepins* attachés vers leur base. Chaque pepin contient *l'embryon* d'un nouveau poirier, et cet embryon est composé d'un *blaste*, d'une *radicule*, d'une *gemmule* et de deux *cotylédons*.

Le blaste est l'axe; le point vital ou de première expansion. La radicule est le rudiment plus ou moins apparent de la racine future placée à la base du blaste. La gemmule est le premier rudiment de la tige future placée au sommet du blaste. Les cotylédons sont deux appendices foliacés plus ou moins charnus attachés aux côtés du blaste.

Physiologie.

La physiologie est la science qui s'occupe des fonctions que remplissent les organes dans la vie des êtres organisés. Cette science est beaucoup moins avancée que l'anatomie, parce qu'elle est plus difficile. Plusieurs points sont encore inconnus, d'autres sont encore hypothétiques. Voici à peu près où l'on en est par rapport aux végétaux.

Une graine mise en terre à une chaleur et à une humidité convenable se gonfle, ouvre ou déchire son enveloppe si la nature n'y a pas ménagé une issue pour la sortie de son embryon. Bientôt cet embryon s'allonge en radicule par un bout, et en tigelle par l'autre bout. Il y a donc dans un embryon un point vital dont la force se fait sentir dans deux directions opposées. Ce point vital se trouve dans le blaste ou axe de l'embryon vis-à-vis de l'endroit où sont attachés les cotylédons.

On reconnaît que les cotylédons ne sont autre chose que les feuilles primordiales des plantes, et qu'ils ont une analogie complète avec les feuilles aériennes ou qui se développent par la suite; on reconnaît égale-

ment que la gemmule, qui est à l'aisselle des cotylédons, qui repose sur le point vital, ou qui est elle-même le point vital apparent, est absolument identique avec les gemmules ou boutons qui se trouvent dans l'aisselle des feuilles aériennes. Or, la logique et les mathématiques démontrent que des causes semblables ne peuvent produire que des effets semblables. Puis donc que l'expérience prouve que toujours le point vital renfermé à la base de la gemmule d'un embryon détermine la production d'une radicule par en bas, et d'une tigelle par en haut, et que l'anatomie prouve de son côté que la gemmule qui se trouve à l'aisselle d'une feuille aérienne est absolument identique avec celle qui se trouve à l'aisselle des cotylédons, il faut bien admettre que l'une et l'autre gemmules se comportent de la même manière, et que puisque l'une produit des racines par en bas et une tigelle par en haut, l'autre doit en produire aussi.

Les choses se passent en effet ainsi; et si on a été long-temps sans s'en apercevoir, c'est que les fibres inférieures ou racines des gemmes aériens sont masquées par l'écorce qui les recouvre. Ce sont les racines de tous les gemmes ou bourgeons aériens qui descendent ou tendent à descendre en terre qui forment les couches fibreuses conjointement avec le tissu cellulaire rayonnant qu'elles traversent, augmentent successivement l'épaisseur du tronc des arbres dicotylédons, tandis que les fibres supérieures de ces mêmes gemmes ou bourgeons en augmentent l'élongation aérienne.

Il résulte de cette explication de la croissance des végétaux.

1°. Qu'il faut considérer chaque gemme ou chaque bouton à bois d'un arbre comme autant de graines adhérentes dont les fibres inférieures ou racines descendent ou tendent à descendre sous une écorce commune pour se mettre en communication avec la terre, tandis que ses fibres supérieures tendent à s'élever pour se mettre en communication avec l'air, absolument comme fait une graine ordinaire dans sa germination.

2°. Que chaque gemme ou bouton est le centre d'une force vitale particulière ou d'extension, et que tous ces

gemmes ou boutons sont l'origine et la source de toutes productions.

3°. Qu'on ne doit pas considérer un arbre comme un être simple, tel qu'un animal qui n'a qu'un centre vital, mais bien comme un véritable polypier, formé des productions particulières et successives de tous les gemmes ou boutons qui se sont développés et succédés depuis son origine.

4°. Que la vie commune d'un arbre consiste dans la propriété qu'ont tous ces tissus d'absorber en commun les fluides nécessaires au développement de ces gemmes ou boutons.

5°. Que tous ces gemmes ou boutons tirent leur origine de la moelle. On voit en effet dans les arbres dicotylédons des petits filets médullaires qui dévient de la moelle centrale des jeunes rameaux pour former autant de feuilles et de boutons, et, quand ces feuilles et ces boutons sont formés, les filets médullaires se rompent.

6°. Quant à la forme des végétaux, à la position symétrique et régulière de leurs feuilles et de leurs boutons, cela tient à une loi originelle qu'il n'est pas possible à l'homme de connaître.

§ IV. *De la nutrition.*

Quoique les végétaux absorbent l'humidité et les gaz aériformes par tous les points de leur surface, c'est particulièrement par leurs racines qu'ils en absorbent la plus grande quantité ; ils ne pourraient pas même vivre long-temps s'ils étaient condamnés à n'absorber que par leurs parties aériennes. On a écrit, et plusieurs personnes croient encore, que les racines ont un trou, un pore à leur extrémité pour l'introduction de l'eau qu'elles pompent dans la terre. C'est une erreur; les racines ne sont pas percées : leur extrémité est spongieuse, voilà tout; mais cette extrémité est douée d'une grande force de succion. L'eau imprégnée de plusieurs substances, notamment d'acide carbonique monte dans le corps de la tige depuis les racines jusqu'au sommet des plantes, subit diverses combinaisons, prend le nom de séve, reçoit les influences atmosphériques, dégage

son oxigène, fixe son carbone en descendant sous l'écorce jusque dans les racines qu'elle allonge. Ce qui n'est ni élaboré ni employé dans ce trajet s'échappe par la transpiration insensible, et même quelquefois sensible.

Des organes connus, seulement par leurs propriétés chimiques, aidés de la lumière et de la chaleur forment, et souvent sécrètent des substances résineuses, gommeuses, huileuses ou odorantes.

Après les racines, les feuilles sont les plus puissans organes de l'absorption; les fluides qu'elles absorbent dans l'air sont certainement utiles à la nutrition; mais on ne sait pas trop comment ces fluides se combinent avec la séve. D'un autre côté, les feuilles sont aussi les principaux organes de la transpiration.

Un végétal est donc un appareil chimique qui, avec une séve très-simple, selon nous, produit un grand nombre de substances diverses, par combinaisons, par compositions et décompositions : la plus importante de ces décompositions est celle de l'acide carbonique en oxigène et en carbone : ce dernier forme presque toute la masse du végétal.

§ V. *De la fécondation.*

Quoique dans ces derniers temps un savant botaniste ait nié la fécondation dans les végétaux au moyen d'organes sexuels, cette importante action, appuyée d'un grand nombre de faits incontestables, n'en a reçu aucune atteinte pour les végétaux phanérogames, c'est-à-dire pourvus de fleurs visibles. Les organes sexuels d'une fleur sont l'étamine et le pistil; le calice et la corolle ne doivent être considérés que comme des accessoires propres à favoriser, à protéger l'acte de la fécondation. L'étamine est l'organe mâle, le stigmate du pistil est l'organe femelle. On entend par pistil l'ovaire, le style et le stigmate. Quand la fleur s'épanouit, le stigmate s'humecte ordinairement d'une humeur visqueuse; bientôt le pollen contenu dans l'anthère de l'étamine s'échappe, ses globules s'ouvrent, et il en sort une poussière légère dont une partie est arrêtée par le stigmate. L'humidité du stigmate fait

crever les utricules de cette poussière, et le fluide prolifique qui en sort, que l'on croit être de l'oxigène pur, se mettant en contact immédiat avec le stigmate, influe jusque sur les ovules contenus dans l'ovaire et communique la vie aux rudimens d'embryons qu'il contient. Telle est du moins l'hypothèse généralement reçue sur la fécondation des plantes; il n'est pas donné à l'homme de pénétrer plus avant dans ce mystère.

§ VI. *Applications de ces notions anatomiques et physiologiques.*

L'étamine et le pistil ne sont pas toujours contenus dans la même fleur : l'étamine peut être dans une fleur et le pistil dans une autre sur la même plante, comme, par exemple, sur le melon. Ces organes peuvent même être l'un sur une plante et l'autre sur une autre plante, comme dans le chanvre, le pistachier : dans ce dernier cas, la *fécondation* est plus exposée à être incomplète ou nulle à cause des distances, des corps interposés, des pluies, etc. C'est depuis que le phénomène de la fécondation, quoiqu'inexplicable, est devenu, en quelque sorte, une connaissance vulgaire, que nous avons obtenu ce grand nombre de variétés de roses, de dahlia, d'œillets, d'auricules, etc., nombre qui augmente tous les jours par les nouvelles opérations des physiciens, des curieux et des amateurs. Voici l'un des procédés qui peuvent s'appliquer à tous les végétaux florifères pour en obtenir de nouvelles variétés. Supposons que nous n'ayons encore qu'un rosier à fleur rouge et qu'un rosier à fleur blanche, et que nous voulions en obtenir d'autres dont les fleurs aient ces deux couleurs. Il faudra avoir grand soin de couper et d'enlever toutes les étamines des fleurs de l'un de ces deux rosiers avant qu'elles répandent leur pollen, et de saupoudrer deux ou trois fois les stigmates de ces mêmes fleurs avec le pollen des anthères de l'autre rosier. Si l'opération réussit bien, les graines qui en proviendront donneront des rosiers dont les fleurs auront certainement du rouge et du blanc. Quand cette fécondation adultérine a lieu, soit naturellement, soit par l'industrie humaine, sur des

plantes qui ne sont congénères qu'à un degré éloigné, la plante nouvelle qui peut en résulter se nomme *hybride*, et elle est quelquefois privée de la faculté de se reproduire par graines.

Les *fruits* succèdent aux fleurs et renferment les graines ; il y en a de toutes les formes, de toutes les grosseurs, de toutes les consistances, et plusieurs sont des alimens aussi sains qu'agréables.

Les *graines* sont le résultat de la floraison et de la fécondation. Elles sont le moyen le plus naturel de la multiplication des plantes, quoiqu'on emploie très-souvent d'autres moyens pour arriver à ce but. On doit étudier leurs formes pour apprendre à les reconnaître au premier coup d'œil, et par-là éviter des méprises désagréables. Il est très-essentiel aussi de savoir distinguer les vieilles d'avec les nouvelles, parce que toutes ne conservent pas leur vertu germinative pendant le même espace de temps. Telle graine cesse d'être fertile après un an, tandis qu'une autre germera après 10 et 15. Il est de principe général qu'une vieille graine donne des fleurs plus souvent doubles, des fruits meilleurs, et que la nouvelle graine pousse des tiges et des feuilles plus vigoureuses. Les graines ne se recueillent qu'à leur parfaite maturité, ce qui se reconnaît lorsqu'elles se détachent facilement de la plante.

Les *feuilles* sont extrêmement utiles aux végétaux, parce que leurs surfaces, étant plus criblées de pores que les autres parties des plantes, absorbent aussi une plus grande partie des fluides indispensables à leur nourriture. Quand on les supprime pour aider à la coloration des fruits, il faut toujours y mettre beaucoup de réserve.

Les *tiges* sont le principal produit de la végétation et le support des feuilles et de la fructification. Elles sont recouvertes d'une écorce qui, outre ses fonctions particulières, exerce aussi en partie celle des feuilles : il faut donc la tenir toujours bien nette : ses couches les plus intérieures portent le nom de *liber*, et la couche la plus extérieure celui d'*épiderme*. C'est entre le liber et le bois que la nature organise la matière de la végétation : à certaine époque de l'année, cette matière a la consistance

d'un mucilage et devient ce que Duhamel appelait *cambium* ; dans d'autres temps elle est fluide et limpide comme de l'eau et porte celui de *séve ;* ou bien elle est colorée ou imprégnée de sucs particuliers et n'a plus de nom bien déterminé. Dans tous les cas, c'est elle qui, se changeant en liber d'une part et en bois de l'autre, fait grossir les plantes. C'est en mettant en contact, avec de certaines conditions, le cambium des deux végétaux qu'on opère leur greffe. Les tiges sont dites *herbacées,* quand elles n'ont pas de consistance et meurent après avoir *fructifié* une seule fois ; elles sont *ligneuses* quand elles persistent plusieurs années, et prennent le nom de *tronc* si elles deviennent un grand arbre.

Les *boutons* ou *bourgeons* croissent aux aisselles des feuilles, et sont enveloppés d'écailles nues, velues, enduites de gomme, de résine, et chargées par la nature de les garantir du froid et de l'humidité. En se développant ils produisent du bois, des feuilles ou des fleurs. On doit s'habituer à les reconnaître, avant leur épanouissement, sur les arbres fruitiers. Les *boutons à bois* sont ovales et pleins ; les *boutons à feuilles* sont allongés et très-minces ; les *boutons à fleurs* ou *à fruits* sont gros, gonflés et arrondis. (Voyez pl. XVII *bis,* fig. 4.)

La *racine*, en se développant, est extrêmement délicate ; trop faible encore pour tirer sa nourriture de la terre, elle la reçoit des deux premières feuilles ou *cotylédons* de la petite plante : ainsi ces cotylédons ne doivent jamais être retranchés. Lorsqu'elle prend de la force elle s'enfonce verticalement dans la terre, et dans ce cas on l'appelle *pivotante ;* ou elle rampe parallèlement à sa surface, à peu de profondeur, et on la nomme *traçante.* Elle est ou *ligneuse*, ou *fibreuse,* ou *bulbeuse*, et alors, selon sa forme, elle peut porter les noms de *bulbe, griffe, tubercule*, etc. Ses fonctions sont de fixer les plantes à la terre, et d'en tirer les sucs nutritifs ; aussi, lors des transplantations, ne doit-on couper que celles qui sont altérées. Les racines sont *annuelles* quand elles vivent un an, *bisannuelles* quand elles en vivent deux, et *vivaces* lorsqu'elles durent plusieurs années. Le contact de

l'air leur est tellement nuisible qu'il faut les y laisser exposées le moins long-temps possible.

MULTIPLICATION DES PLANTES.

Toutes les plantes se multiplient par leurs graines. Une grande partie se reproduisent par leurs racines ; d'autres par leurs tiges, leurs branches, et même par leurs feuilles. La multiplication par graines, donne quelquefois de nouvelles variétés ; celle par racines, par tiges et par branches, perpétue les variétés.

Multiplication par graines.

Les semis sont en général la manière la plus sûre et la meilleure pour obtenir des individus sains et vigoureux, d'une croissance rapide. Il n'y a qu'un petit nombre d'arbres, parmi les érables, les sorbiers et quelques autres, qui prennent un plus grand développement étant greffés, que francs de pied. C'est aussi par les semis seuls qu'on peut se procurer de nouvelles variétés. Chaque plante se sème à une époque déterminée, indiquée à son article particulier.

Choix et conservation des graines. Il importe beaucoup de n'employer que des graines bonnes et bien mûres, ce que l'on reconnaît aisément à leur poids, à leur couleur, et surtout à leur grosseur. Quand elles sont bien pleines, ce dont on s'assure en en coupant une dans son milieu, qu'elles n'ont ni rides ni aucun indice de corruption, elles sont susceptibles de germination, à moins qu'elles ne soient trop vieilles. L'épreuve de l'eau, par laquelle les mauvaises graines surnagent et les bonnes vont au fond, est assez certaine quand on ne l'emploie pas sur celles qui sont huileuses et sur celles qui, venant de loin, ont été mal préparées.

On conserve les graines plus ou moins long-temps, selon leur faculté germinative ; il y en a qui la perdent de suite. Quand on est forcé de les garder quelque temps avant de les semer, on les mêle avec de la terre et du sable frais, puis on les enferme dans une boîte de fer-blanc ou dans une bouteille que l'on bouche de manière à les défendre du contact de l'air. Lorsque le moment est arrivé, on les sème avec la terre qui les contient.

Quant à celles que l'on peut garder long-temps, il faut les garantir du contact de l'air, et les serrer dans un lieu qui ne soit ni humide ni trop chaud. On laisse dans leurs enveloppes naturelles celles à siliques et à capsules sèches. Celles à enveloppes humides, susceptibles de retenir l'humidité, seront mieux dans des sacs.

Préparation des graines. Les graines nues, comme celles de l'œillet, de la balsamine, n'ont pas besoin de précautions pour être semées également. Il n'en est pas de même des graines aigrettées, velues et membraneuses : il faut, avant de les semer, les frotter dans ses mains avec du sable très-fin ou de la cendre; autrement elles s'attacheraient ou pelotonneraient ensemble. Les graines très-fines se mêlent avec de la terre sèche bien tamisée.

Stratification. Pour hâter la végétation de quelques graines et de tous les noyaux, on doit les mettre à stratifier avant d'être semés. Au mois de novembre on les place dans des vases, par lits, sur de petites couches de terre ou de sable, de 1 à 2 pouces d'épaisseur chacune. On ferme les vases et on les porte à la cave, où on les enterre à 1 pied de profondeur, au midi. Vers la fin de février, si ces graines ne commencent pas à germer, on les arrose légèrement; au mois de mars on les retire pour les mettre en place.

Modes de semis. Ils varient selon la nature des végétaux, le volume des graines, selon qu'ils sont faits en plein champ ou dans des jardins, selon que les plantes sont plus ou moins délicates. Il est un principe général qu'il ne faut pas oublier : c'est que toutes les plantes font plus de chevelu dans une terre douce légère, comme le terreau de couches, que dans une terre forte. Si donc on sème dans l'intention de repiquer ou de replanter ailleurs les plantes qui en proviendraient, on doit faire son semis dans une terre douce, fertile, très-divisée et tenue fraîchement, afin d'obtenir du plant bien garni de chevelu, ce qui en facilite beaucoup la reprise à la plantation. On n'est pas tenu à cette rigueur lorsqu'on sème des plantes pour rester en place; mais alors la terre a dû être défoncée d'au-

tant plus profondément, que les plantes doivent faire de plus longues racines. Dans tous les cas la terre doit être bien ameublie, amendée, et composée convenablement. Souvent aussi il est nécessaire d'abriter par un *paillis* ou par un *terreautage* les graines délicates; on étend sur le semis une couverture légère de terreau, de mousse ou de paille menue provenant des débris de couche; elle empêche la terre de se plomber et protège les jeunes plantes contre l'ardeur du soleil.

Semis à la volée. C'est jeter les graines à la main. Pour les enterrer on aplanit la terre à la herse ou au râteau, selon la nature et la grandeur du semis. Il faut beaucoup d'habitude pour semer ainsi avec égalité. Quand on veut que les plantes s'effilent, comme le chanvre et le lin, on sème dru; on sème au contraire très-clair lorsqu'on désire qu'elles grossissent, par exemple, les carottes, salades, etc. On éclaircit à la main les plantes qui se gênent entr'elles.

Semis en rayons. Les plantes qui demandent à être binées et sarclées se sèment ainsi : on ouvre, au cordeau, des rayons d'un pouce ou 2 de profondeur; on y jette de la graine, et l'on recouvre avec la terre qu'on a déplacée.

Semis en potelots ou *pochets.* On fait des trous à une distance et à une profondeur déterminées par la nature de la plante; on recouvre d'abord avec une partie de la terre déplacée, et plus tard on butte en rapprochant et relevant autour de la tige la terre des côtés.

Semis en pépinière. On place, un à un, des pepins ou noyaux à des distances égales et combinées d'après la grandeur de la plante, la faculté de la biner, et l'époque à laquelle on doit la lever. On fait ce semis en automne, et en terre convenable. Les pepins doivent être enfoncés d'un pouce de profondeur dans la terre, et les noyaux de 2. On couvre pendant les fortes gelées avec de la paille ou des feuilles, et l'on découvre au printemps.

Semis en terrines et en pots. Il se fait, avec les mêmes précautions que les autres, pour les plantes délicates qui demandent à être changées d'exposition, et serrées l'hi-

ver. On met dans des pots séparés (voy. pl. XXIII *bis*) les plantes qui craignent la transplantation à racines nues, comme les melons. Le fond de la terrine doit être garni d'un bon lit de gros sable, pour faciliter l'écoulement des eaux. Les terrines ou pots dans lesquels on a semé des graines très-fines, et qui aiment l'humidité, se placent dans un vase plein d'eau, de manière à ce qu'elle atteigne le quart de leur hauteur. L'eau s'insinue par-dessous et humecte suffisamment la terre, qui par ce moyen ne peut plus être battue ni tassée par des arrosemens devenus inutiles.

Semis sur couche. On sème, de même qu'en pleine terre, sur couche simplement, ou sous cloches, toutes les graines dont on veut hâter la germination, ou d'autres trop délicates pour la pleine terre.

Multiplication par racines, tubercules, ognons, etc.

Caïeux et *bulbilles.* Les bulbes, ou ognons, produisent de petits caïeux, qui, enlevés et replantés, servent à multiplier la plante. On ne doit les en détacher que lorsqu'ils sont mûrs, ce qui arrive quand la plante est entièrement desséchée. Les bulbilles ou *soboles* sont de petits corps charnus qui croissent aux aisselles des feuilles et à la place des fleurs de quelques plantes. On les cultive comme les caïeux.

Tubercules. Certains végétaux convertissent leurs racines, en tout ou en partie, en tubercules de diverses dimensions dans lesquels la vie de la plante se retire quand la végétation cesse. Ces tubercules séparés et remis en terre forment de nouvelles plantes. Pl. I, fig. 3, 8. Telles sont les racines de la patate. L'étude de l'organisation végétale nous apprend que le tubercule appelé pomme-de-terre, celui du topinambour et de quelques autres regardés vulgairement comme des racines, sont de véritables tiges souterraines, munies d'yeux ou de bourgeons comme les tiges aériennes. En effet, quand on plante une pomme-de-terre, elle ne grossit pas et ne produit aucune racine; mais ses yeux se développent en tiges, lesquelles produisent de véritables racines et de petits rameaux souterrains munis d'écailles

au lieu de feuilles, et qui se gonflent en nouvelles pommes-de-terre à leur extrémité ou dans quelques autres parties de leur longueur. Quand les tubercules sont gros et munis d'yeux à leur surface, on peut les couper en autant de morceaux qu'il y a d'yeux : chacun produira une nouvelle plante.

OEilletons, rejetons. Ce sont des rejets enracinés qui croissent au collet ou sur les racines de la plante-mère. On les sépare et replante avec les précautions indiquées à chaque culture particulière. (Pl. I.)

Racines. On relève une racine et on expose son extrémité à l'air. Il s'y forme bientôt des bourgeons qui se développent et fournissent une plante nouvelle. Lorsqu'elle est assez forte, on sépare la racine et on l'enlève pour la transplanter ailleurs. On peut encore couper une racine (cela ne doit pas s'appliquer à toutes les plantes) en tronçons, planter les morceaux en laissant à l'air leur extrémité; tous pousseront bientôt des tiges.

Éclat, ou *séparation des racines*. Les plantes à racines vivaces poussent des touffes épaisses de gemmes, boutons ou turions, que l'on sépare en autant de petites touffes, soit par déchirement, soit en coupant avec la bêche ou avec un autre instrument.

Multiplication par les tiges.

Stolones, *traces, coulans.* (Pl. I et II, fig. 7.) Quelques plantes, par exemple le fraisier, produisent des coulans qui produisent des bourgeons à chaque articulation. Ces bourgeons, séparés et replantés, produiront autant de nouvelles plantes.

Marcotte. Marcotter une plante c'est provoquer une ou plusieurs de ses branches, à produire des racines tandis qu'elles tiennent encore à leur mère.

Marcotte simple. (Pl. XV, fig. 1, 6.) Elle consiste à coucher en terre, à 3 pouces de profondeur plus ou moins, une branche que l'on y fixe par le moyen d'un crochet en bois (fig. 2), et que l'on recouvre ensuite. On a eu soin d'effeuiller la partie qui se trouve enterrée, et l'on redresse celle qui reste au-dessus, mais avec mé-

nagement pour ne pas la casser. Cette marcotte est appelée *provin* ou en *archet*. Lorsque la branche, au lieu d'être coupée hors de terre, est recouchée de nouveau pour fournir une seconde, une troisième ou un plus grand nombre de marcottes, le marcottage est en *serpenteaux* ou *arceaux* (fig. I, *a*, *a*).

Marcotte par strangulation. (Fig. 1, *c*.) La même que la précédente, avec cette différence qu'à la partie de la branche mise en terre, on serre l'écorce sans la couper, près et au-dessous d'un œil ou d'un nœud, avec du fil de fer, de laiton ou de lin.

Marcotte par torsion. (Fig. 1, *b*.) Elle consiste à tordre la branche dans l'endroit où on veut qu'elle prenne racine. On l'emploie pour les plantes sarmenteuses dont l'écorce est très-mince.

Marcotte par circoncision. Comme celle par étranglement, excepté qu'au lieu de la ligature, on enlève, au-dessous d'un œil, un anneau de l'écorce.

Marcotte par incision. (Fig. 1 *d* et 6 *a*.) Diffère de la précédente par une seule opération, mais qui se fait de plusieurs manières. 1°. L'*incision en fente simple* : elle consiste à fendre la branche dans le milieu avec un instrument tranchant et pointu, et à mettre entre les 2 parties un petit corps, une pierre par exemple, pour les tenir écartées. 2°. L'*incision à talon* : on fait une incision horizontale qui doit pénétrer jusqu'au milieu de l'épaisseur de la branche, puis on détourne le tranchant de l'instrument et l'on divise la branche en 2 en remontant de 8 ou 10 lignes sans rien amputer ; on écarte le talon qui reste dans une position presque perpendiculaire lorsqu'on relève la branche pour faire sortir son extrémité hors de terre. 3°. L'*incision compliquée* : employée pour les arbres les plus rebelles ; on entaille horizontalement la branche à moitié ou aux 2 tiers de son épaisseur, puis on fait 2 ou 3 fentes perpendiculaires sur cette entaille : on les tient écartées par le moyen de petits corps durs, et l'on place dessus un morceau d'éponge mouillée.

Marcotte par amputation. On la fait comme celle par incision à talon, mais on enlève entièrement le

morceau incisé. Les marcottes par circoncision, incision et amputation, ne peuvent se faire sur les arbres et arbustes à écorce mince.

Marcotte par cépée. On coupe rez de terre un arbre ou un arbuste, et l'on recouvre la souche avec de la terre : elle donne plusieurs rejets qu'on enlève lorsqu'ils ont pris racine.

Ces marcottes ne peuvent pas toujours se faire en pleine terre, ou dans la même terre que la plante-mère, parce que souvent les branches sont trop élevées pour être couchées, ou que les plantes sont dans des pots trop petits pour y faire le couchage, ou que la transplantation de la marcotte, après sa reprise, peut l'exposer à mourir. On les couche, si c'est en pleine terre, dans un panier ou dans un pot auquel on fait une profonde échancrure d'un côté pour y faire passer la branche, à moins qu'on ne puisse la faire passer aisément par le trou du fond, qu'on élargit à cet effet. (Voyez pl. XV, fig. 1.) Pour celles que l'on ne peut coucher, soit à cause de leur fragilité, soit à cause de leur hauteur, on se sert d'un pot en 2 parties (fig. 5), d'un cornet en plomb (fig. 4, *b*), ou d'une espèce d'entonnoir de fer-blanc qui s'ouvre avec des charnières; on emploie aussi des vases de verre (fig. 3, et fig. 1) composés de 4 ou 6 morceaux plus larges dans la partie supérieure que dans la partie inférieure, unis avec du plomb comme les vitraux, ce qui donne moyen de voir quand les marcottes ont poussé des racines. Enfin, si la reprise est prompte, comme par exemple celle des œillets, on peut faire avec du papier fort un cornet maintenu avec deux épingles : la branche préparée, on la place dans le vase que l'on remplit de terre recouverte de mousse et tenue constamment humide. On n'enlève les marcottes que lorsqu'elles sont bien enracinées : chez les arbres et arbrisseaux difficiles ou d'un grand prix, on les sèvre peu à peu en faisant une entaille, d'abord jusqu'aux tiers de leur diamètre, huit jours après on la creuse jusqu'à la moitié, ensuite jusqu'aux trois quarts, et enfin on la détache tout-à-fait.

BOUTURES. Ce mode de multiplication a fait de grands

progrès depuis le commencement du siècle, et il est devenu d'une telle importance en horticulture, que nous croyons devoir le développer ici avec quelques détails.

Une bouture est une branche détachée d'un végétal et que l'on plante afin qu'elle se forme des racines et se développe en une plante semblable à sa mère. Certaines boutures, telles que celles de saule, de sureau, de quelques peupliers, réussissent presque sans soins; mais le plus grand nombre exige des soins assidus et l'emploi de divers procédés que nous allons rapporter. Il y a cependant encore quelques végétaux qui se sont refusés jusqu'ici à tous ces modes de reproduction. La condition la plus indispensable au succès des boutures, est de les mettre dans une humidité et une température convenables à leur nature. Les plantes qui ont beaucoup de tissu cellulaire reprennent plus facilement de bouture que celles qui ont le bois sec et dur; une température plus élevée que la température ordinaire leur est favorable; mais il faut les empêcher de transpirer, et s'opposer à l'évaporation de l'humidité de la terre dans laquelle elles sont plantées : enfin il faut tâcher de faire en sorte, autant qu'il dépend de nous, que leur température soit toujours égale ainsi que l'humidité de leur pied.

SECTION I. *Végétaux de pleine terre qui se dépouillent l'hiver, et dont les boutures se font à l'air libre.*

Bouture en plançon, usitée dans la multiplication des arbres aquatiques ou qui reprennent très-facilement, comme les saules et plusieurs peupliers; on prend une branche de ces arbres, longue de 12 à 15 pieds; on l'émonde en ménageant sa tête, on l'aiguise un peu par en bas pour l'enfoncer dans un trou fait avec un pieu, selon l'usage le plus général, mais il vaudrait mieux faire un trou plus large qu'on remplirait avec la même terre quand la bouture serait en place, et qu'on foulerait tout autour pour lui donner de la solidité. On l'attache de suite à un tuteur si elle est dans le cas d'être ébranlée par les vents.

Bouture simple. Elle sert à multiplier presque tous

les arbrisseaux propres à l'ornement des jardins pittoresques et plusieurs grands arbres. En février, on coupe des branches de la pousse précédente bien aoûtées ; on les divise par tronçons longs de 4 à 8 pouces, selon les espèces, et de manière que la coupe inférieure soit immédiatement au-dessous d'un nœud, et qu'il y ait de 4 à 6 nœuds sur chaque tronçon ou bouture : on en fait de petites bottes par espèce, qu'on enterre au quart par le bas dans du sable frais, dans un lieu abrité du grand vent et de la gelée. Au commencement d'avril, on les plante au plantoir, en laissant 2 ou 3 yeux dehors, dans une côtière au levant ou au nord, bien labourée, déjà paillée ou que l'on paillera immédiatement après la plantation. Aussitôt que la sécheresse et les hâles se font sentir, on arrose avec assiduité.

Bouture avec bourrelet. Quand on s'est aperçu qu'une espèce ne réussit pas par le moyen précédent, il faut, en juin, pratiquer la plaie annulaire immédiatement au-dessous d'un nœud, sur les branches qu'on voudra bouturer l'année suivante, ou les lier avec un fil de fer, pour déterminer un bourrelet mamelonné ; avant l'hiver on les coupe quelques pouces au-dessous pour mettre le bourrelet en terre afin qu'il s'attendrisse, et au printemps on supprime tout ce qui est au-dessous du bourrelet, on raccourcit la branche à 4 ou 6 yeux, et on la plante comme ci-dessus.

Bouture à talon. Elle se fait avec une branche qu'on éclate de dessus sa mère en la tirant du haut en bas, de manière qu'elle emporte avec elle l'empatement qui lui servait de base : l'empatement contenant beaucoup de tissu cellulaire, tient lieu de bourrelet, et favorise le développement des racines. Cette manière d'arracher les boutures, pouvant nuire aux mères qui les fournissent, ne doit être pratiquée qu'avec circonspection.

Bouture à bois de 2 ans ou crossette. Certains végétaux produisent mieux des racines sur le bois de deux ou trois séves que sur le nouveau ; tels sont la vigne, le groseillier, plusieurs rosiers et beaucoup d'autres : alors les boutures de ces espèces pouvant être longues de 1 à 3 pieds, on ne pourrait pas les planter

perpendiculairement, position qui d'ailleurs ne serait pas la plus favorable au succès. Après les avoir habillées et taillées sur de bons yeux, on les couche donc dans des rigoles à 4 ou 5 pouces de profondeur dans une terre douce terreautée ou mélangée de terre de bruyère, et de manière qu'il n'y ait que 2 ou 3 yeux du bout supérieur qui sortent de terre. Il est inconcevable comme la terre de bruyère est favorable au développement du chevelu des plantes. Il est très-important de préserver les boutures des hâles et des vents desséchans. Si on n'en faisait qu'un petit nombre on pourrait les couvrir d'un châssis; autrement on les abritera avec un bon paillis. Il faut que leur terre soit fraîche, mais non froide ni pourrissante.

SECTION II. *Végétaux de pleine terre qui conservent leurs feuilles.*

Boutures d'arbres verts. On n'obtient ordinairement qu'un succès incomplet en bouturant les arbres verts à l'air libre, probablement parce que ces boutures étant munies de feuilles, elles transpirent plus qu'elles ne peuvent aspirer, et sont desséchées la plupart avant d'avoir pu produire des racines. On obtiendrait un succès plus satisfaisant en faisant ces sortes de boutures sous cloches ou sous châssis, où la transpiration, la chaleur et l'humidité se règlent à volonté. Enfin tous les arbres et arbrisseaux de pleine terre perdant ou ne perdant pas leurs feuilles, et dont les boutures ne réussissent pas à l'air libre, doivent être bouturés comme les plantes de serre chaude, dont nous allons parler.

SECTION III. *Végétaux d'orangerie, de serres tempérée et chaude.*

Bouture sous cloche. C'est dans cette section que l'art a fait le plus de progrès, et où toute l'intelligence du jardinier et les soins les plus minutieux sont indispensables. Les boutures de plantes d'orangerie et de serre tempérée se font dans de la terre de bruyère pure, bien tamisée, pour celles qui craignent l'humidité; et dans une composition de trois quarts de terre de bruyère et un quart de terre normale, pour celle

qui la craignent moins. Quoiqu'on puisse réussir dans toutes les saisons de l'année, les mois de mai et de juin sont cependant les plus favorables au succès du plus grand nombre de boutures sous cloches. On peut opérer dans des vases grands comme un verre à boire aussi-bien que dans des terrines de 10 pouces de diamètre; mais il est bon que ces vases, quels qu'ils soient, n'aient pas plus de 4 ou 5 pouces de profondeur, afin d'éviter un excès d'humidité stagnante. On mettra un bon pouce d'épaisseur de gros gravier dans le fond du pot ou de la terrine, on achèvera de l'emplir avec la terre appropriée à la sorte de plante qu'on veut y mettre, et on la tassera convenablement. On coupera les boutures net, immédiatement au-dessous d'un nœud, en leur donnant une longueur appropriée à leur force, et en leur laissant la tête, autant que faire se pourra; il faut ne mettre qu'une seule espèce dans chaque vase, et faire en sorte de laisser un certain espace entre le bord du vase et les boutures; après avoir coupé les feuilles de toute la partie inférieure qui doit être enterrée, on fera un petit trou dans la terre avec un bâton non pointu, vers le milieu du vase; on y mettra une bouture et on pressera bien la terre tout autour avec le bâton et les doigts; on en plantera d'autres autour de la même manière, depuis 1 jusqu'à 3 pouces de distance, selon la grosseur des boutures et la grandeur de leurs feuilles. Quand la terrine sera garnie jusqu'à environ un pouce du bord, on donnera une bonne mouillure avec un arrosoir très-fin, et on placera les terrines dans un endroit où il n'y ait ni soleil ni grand vent, et quand l'eau surabondante sera ressuyée, on les enterrera dans une couche chaude à 15 ou 18 degrés; on mettra une cloche sur chaque terrine et le tout sera recouvert d'un châssis. Si on a pu faire sa couche dans une bâche peu élevée et peu aérée, l'opération en vaudra mieux; on ombre toutes les fois qu'il fait du soleil, et on ne donne un peu d'air que quand on juge que les boutures ont déjà un peu de racines. Il est rare qu'elles aient besoin d'eau avant d'être enracinées; si cependant elles en

demandaient, on bassinerait sur la cloche sans la lever; l'eau tomberait sur la terre entre elle et le bord du vase, cela suffirait pour humecter suffisamment toute la terrinée. Si au contraire l'humidité se manifestait par de grosses gouttes à la partie intérieure de la cloche, on la lèverait pour l'essuyer, et on regarderait s'il n'y a pas quelques moisissures sur les boutures, afin de les en purger avant de les recouvrir. Il faut d'ailleurs visiter ces boutures tous les jours plutôt deux fois qu'une.

La pratique apprend qu'il y a des espèces de plantes qui préferent le verre blanc au verre commun; il y en a aussi qui s'enracinent tres-difficilement; on leur fera l'incision annulaire un an avant de les bouturer, comme nous l'avons dit pour celles de pleine terre. Il est avantageux qu'il reste peu de vide dans le haut de la cloche au-dessus des boutures; il faut donc, quand celles-ci sont courtes, avoir des cloches surbaissées. Les plantes à petites feuilles et à bois sec, comme les bruyères, réussissent bien dans le sable blanc fin et pur; mais il faut lever les boutures aussitôt qu'elles sont enracinées pour les planter en terre de bruyère. Quand les boutures sont long-temps à s'enraciner, la superficie de la terre se couvre de byssus et de mousse qu'on est obligé d'enlever avec danger pour les plantes : on évite cet inconvénient en couvrant la terre de 2 lignes de sable blanc quand les boutures sont plantées.

Les plantes de serre chaude se bouturent aussi dans la terre de bruyère pure ou mélangée; mais on plonge les pots ou terrines dans une couche de tan qui a de 20 à 30 degrés de chaleur établie dans une bâche enfoncée, un peu humide, sans courant d'air et où on ne laisse pénétrer qu'un jour doux. On a remarqué que ces sortes de boutures réussissaient mieux dans des pots étroits couverts de verres cylindriques un peu opaques, que dans de larges terrines couvertes de cloches ou d'entonnoirs de verre blanc renversés dont on bouche le trou avec un bouchon : quand les boutures d'arbres de pleine terre ne réussissent pas à l'air libre, on leur fait la plaie annulaire pour déterminer un bourrelet, et on les traite ensuite comme les boutures de

plantes de serre chaude; mais, quand elles sont reprises, il faut les rendre au jour et à l'air libre progressivement et avec beaucoup de circonspection.

Multiplication par la greffe.

Théorie générale de la greffe. Si, au printemps, on enlève un morceau d'écorce sur le tronc d'un arbre et qu'on garantisse l'aubier, mis à découvert, des impressions de l'air et de la lumière, en mettant au devant, par exemple, un morceau de verre recouvert d'un morceau d'étoffe, on verra bientôt des gouttelettes de liqueur, d'abord limpides, ensuite blanchâtres, suinter à la surface de l'aubier : leur nombre et leur volume augmentera; elles deviendront mucilagineuses, plus opaques, s'étendront de plus en plus, finiront par se toucher et recouvrir l'aubier en tout ou en grande partie. Si on examine ce mucilage à une forte loupe, on n'y aperçoit encore aucune organisation. Quelque temps après, il prend de la solidité, son intérieur montre le rudiment d'un tissu cellulaire qui se caractérise de plus en plus, s'étend d'une gouttelette à l'autre, les réunit toutes et n'en fait plus qu'un seul corps. D'après cette observation, on s'est dit : puisque deux gouttelettes de séve d'un même arbre, mises en contact, s'unissent par une organisation commune, et ne font plus qu'un, la même chose arriverait, sans doute, en mettant en contact la séve de deux arbres séparés. L'expérience a démontré que l'union ne se faisait qu'entre des végétaux parens à un degré très-rapproché.

La greffe consiste donc à appliquer un œil ou un rameau d'un végétal sur un autre végétal par des procédés connus, de manière que leur séve puisse se mettre promptement en communication, et que celle du sujet passe facilement dans l'œil ou le rameau greffé pour le nourrir comme s'il était planté en terre. Cette opération ne peut réussir qu'entre des plantes qui ont beaucoup d'analogie entr'elles, et son résultat immédiat est de remplacer la partie supérieure d'un végétal par un autre végétal. Toutes les greffes hétérogènes décrites dans les ouvrages des anciens, comme la vigne sur le noyer pour

avoir des grappes d'huile, le rosier sur le houx pour avoir des roses vertes, etc., sont tombées devant l'expérience et reléguées au rang des fables. La botanique est un excellent guide pour nous conduire dans la recherche de l'analogie qui existe entre deux végétaux; cependant la nature a, sans doute, des secrets qui échappent à cette science, car les botanistes placent le poirier et le pommier dans le même genre, et pourtant on n'a jamais pu faire prospérer une greffe de pommier sur un poirier, ni celle d'un poirier sur un pommier, tandis que le chionanthe réussit à merveille sur le frêne, et que beaucoup de genres des rosacées font très-bien sur l'épine-blanche. L'analogie dans les sucs et dans la structure interne du sujet et de la greffe sont la condition indispensable à la reprise. Il existe encore une autre condition nécessaire pour obtenir un résultat aussi durable que possible; c'est qu'il faut que les deux arbres soient d'une végétation et d'une force à peu près égales. Dans la pratique, mille raisons nous obligent à négliger souvent cette dernière condition : nous posons des arbres faibles sur un sujet vigoureux quand nous greffons certains érables sur un sycomore; des arbres vigoureux sur un sujet faible quand nous greffons des poiriers sur un coignassier, etc. Il en résulte des arbres qui ne vivent pas aussi long-temps que si le sujet et la greffe eussent été d'une force égale.

Plusieurs greffes successives d'un arbre sur lui-même, diminuent sa vigueur et affinent ses fruits. Cela a lieu parce que les greffes sont autant de nœuds qui gênent le passage de la sève et la forcent à s'élaborer davantage. Une greffe posée sur un sujet très-jeune se met plus tôt à fruit que quand le sujet est plus âgé; mais l'arbre vit moins long-temps : il faut donc prendre un terme moyen pour obtenir des arbres qui donnent des fruits bien nourris et pendant longues années.

Les objets nécessaires pour greffer sont, outre le greffoir figuré pl. XVIII, le *greffoir angulaire*, inventé par M. Noisette pour la greffe en approche (pl. XXIX, fig. 7); de l'*onguent de Saint-Fiacre*, mélange moitié

terre glaise, moitié bouse de vache; de la *cire à greffer*, qui est une fusion de colophane et de cire jaune en égale quantité; ou de cinq huitièmes de poix noire, un huitième de résine, un huitième de suif, et autant de cire jaune; ou de deux tiers de cette dernière, avec un tiers de suif. On peut y ajouter une certaine quantité de brique bien pulvérisée, pour lui donner de la force. Il faut chauffer cette cire pour la rendre malléable, et ne l'employer que lorsqu'on peut en supporter la chaleur sur la peau des doigts.

Les nombreuses manières d'éxécuter une greffe, ont été divisées en 4 sections par le professeur Thouin, ainsi qu'il suit.

1°. *Greffe par approche* caractérisée en ce que la partie greffée n'est pas séparé de son pied dans l'opération.

2°. *Greffe en ramille* caractérisée en ce que le rameau que l'on greffe est séparé de son pied dons l'opération.

3°. *Greffe herbacée* semblable à la précédente excepté qu'on opère sur des herbes ou sur des parties de végétaux, ligneux encore à l'état herbacé.

4°. *Greffe en écusson ou par inoculation* caractérisée en ce qu'au lieu d'employer un rameau, on n'emploie qu'un œil ou bouton.

Voici celles de ces greffes qui sont la plus utiles et le plus généralement employées dans les jardins.

Greffe par approche. Elle exige les précautions suivantes: 1°. couper une partie de la tête du sujet pour déterminer la sève à se porter dans la greffe; faire aux parties que l'on veut greffer l'une sur l'autre des plaies bien nettes, d'une longueur proportionnée à leur grosseur, depuis l'épiderme jusque dans l'épaisseur du bois, et quelquefois jusqu'à la moelle, suivant l'exigence du cas; et pour augmenter la chance du succès, on fait une coche sur la plaie du sujet et une sur celle de la greffe en sens inverse, de façon que l'esquille de l'une entre dans la coche de l'autre; 2°. joindre ces plaies de manière que les libers coïncident parfaitement par les bords de leur surface interne, sans avoir égard à la

partie extérieure des écorces; 3°. fixer ces parties au moyen de ligatures solides, de cordes, d'osier, d'écorce ou de laine, suivant leur grosseur, en leur donnant au besoin des tuteurs; 4°. abriter ces plaies de la lumière, de l'air et de l'eau, au moyen de l'onguent de St.-Fiacre, que l'on recouvre d'une toile grossière pour les greffes ordinaires : dans les plantes délicates, la greffe se recouvre avec de la cire à greffer; 5°. surveiller leur croissance pour prévenir les nodosités, et empêcher que les branches soient coupées par les ligatures que l'on relâche au besoin : toutes ces conditions sont indispensables pour toutes les greffes par scions; 6°. ne sevrer les greffes de leur pied naturel que lorsque la soudure des parties est complétement effectuée. Quand il est question de plantes délicates, on coupe peu à peu, pendant 15 jours, au lieu de sevrer la greffe dans le même moment. (Voyez pl. XVI, fig. 1.)

On greffe en approche pendant que la séve est en mouvement. Par son moyen on peut croiser des haies en losange; changer la tête d'un arbre en celle d'un autre, ou la porter sur un autre tronc si le sien est malsain. A cet effet on plante un ou deux sujets, d'une force proportionnée à cet arbre, à droite et à gauche de sa tige; après la reprise on leur coupe la tête, et on les taille en biseau ou en bec de flûte, du côté du tronc contre lequel on veut les appliquer; on retranche l'extrémité aiguë du biseau pour lui donner une épaisseur telle que la communication des deux libers ait lieu par la partie supérieure de ces tiges comme par les côtés. On fait au vieux tronc, à droite et à gauche, une incision horizontale, aussi large et profonde que la partie supérieure du biseau des jeunes tiges a de largeur et d'épaisseur; ensuite on enlève, au-dessous de cette incision, la portion d'écorce et de bois nécessaire pour y insérer l'extrémité des jeunes tiges, et on les maintient avec les précautions indiquées ci-dessus. La greffe en approche sert à beaucoup d'usages dans les grandes cultures, mais généralement dans les jardins on ne l'emploie que pour les végétaux délicats, qui se prêtent difficilement au mode d'une greffe plus simple. La nature exécute fréquemment toute seule la greffe par approche

dans les forêts et dans les haies : quand deux branches qui se touchent sont agitées par le vent, elles se déchirent réciproquement au point de contact ; si c'est au printemps et que le vent vienne à cesser de les agiter, elles se greffent en très-peu de temps à l'endroit blessé.

Greffe en fente ou en poupée. Lors de l'ascension de la séve du printemps, on ampute horizontalement, et à telle hauteur qu'on le veut, un arbre, ou seulement une branche ; à l'extrémité nue que laisse l'amputation, on fait, en descendant droit, une fente longue d'un à deux pouces. Cette fente doit diviser longitudinalement le sujet, de manière à ce que chaque côté présente des lignes droites et bien unies ; voilà pour le sujet. On choisit, parmi les branches *aoûtées* et bien saines de l'arbre qu'on veut multiplier, une branche de l'année précédente. On coupe l'extrémité supérieure au-dessus d'un bouton à bois, et on en conserve 3 si cela se peut. A 3 ou 4 lignes au-dessous du bouton inférieur, on taille cette extrémité en biseau des 2 côtés, sur la longueur d'un à 2 pouces. Ensuite l'on ouvre la fente du sujet, soit avec un greffoir, soit avec un coin, et l'on pose la greffe dans cette fente, de manière à ce que, de chaque côté, le liber du sujet coïncide exactement avec celui de la greffe dont l'écorce est tournée en dehors et le tranchant du biseau en dedans, car c'est de cette coïncidence que dépend la reprise. Cette opération faite, on ligature la greffe pour bien l'assurer, si les individus sont faibles ; ensuite on défend les plaies du contact de l'air avec de la *cire à greffer* ou une poupée faite avec de l'onguent de Saint-Fiacre, recouverte par un morceau de toile. Sur un sujet plus fort, on peut mettre deux greffes. (Voyez pl. XVI, fig. 2.) Si la greffe et le sujet étaient d'égale épaisseur, on taillerait l'extrémité de la première en coin, on fendrait le sujet diamétralement et l'on placerait la greffe de manière à ce qu'elle présentât sur les 2 lignes marginales, et à chaque bord du coin, son liber au liber des quatre lignes de la fente diamétrale du sujet, ce qui donnerait 4 chances au lieu de 2 pour la reprise de chaque greffe taillée pour une fente simple. On nomme

greffe d'ourche cette dernière, qu'on ligature comme la précédente.

Nous devons avertir qu'il faut que le sujet soit décidément en séve pour faire cette greffe avec le plus de chance de succès; mais si la greffe était aussi en mouvement et que ses yeux se fussent déjà allongés, ils se dessécheraient certainement avant la reprise et l'opération réussirait mal. Pour obvier à cet inconvénient, on coupe pendant l'hiver les branches dont on veut faire des greffes; on les fiche en terre au nord, afin que leurs yeux ne se développent pas aussi promptement que ceux des sujets sur lesquels on veut les greffer. On peut donc établir, comme règle générale, que pour greffer par scion *il faut que le sujet soit en séve et que la greffe soit sur le point d'y entrer.*

Greffe en couronne. Sous ce nom on comprend deux sortes de greffes assez différentes. La première n'est que la greffe en fente compliquée, c'est-à-dire qu'au lieu de ne faire qu'une fente au sujet on en fait 2, 3, 4, etc., qui forment le double de rayons; au bout de chacun, on met une greffe de la manière indiquée pour la greffe en fente. La seconde sorte se pratique sur des sujets trop gros pour être fendus. (Voyez pl. XVI, fig. 3.) Après avoir bien uni la coupe horizontale du sujet, on enfonce un petit coin en bois dur, fait exprès pour cet usage, entre le bois et l'écorce à la profondeur de 2 pouces; on taille la greffe en biseau, d'un seul côté, sur une longueur d'un pouce et demi, de manière qu'il ne reste que très-peu ou point de bois à la partie inférieure du biseau: on retire le coin, on met la greffe à la place, le biseau appliqué contre l'aubier du sujet, et on l'enfonce jusqu'à ce que tout le biseau soit caché, et ainsi de suite tout autour de la coupe à 2 ou 3 pouces de distance l'une de l'autre. Si l'effort du coin fait fendre l'écorce du sujet, on la rapproche avec une ligature quand la greffe est placée. Le reste comme la greffe en fente.

Greffe à l'anglaise ou *Miller*. C'est couper l'extrémité d'un sujet en biseau dans un sens, et le bas d'une greffe aussi en biseau de même surface, mais du côté inverse, afin de rapprocher exactement les deux plaies, de

manière qu'en se couvrant les libers s'appliquent avec justesse l'un sur l'autre. Du reste, l'opération, que l'on peut compliquer par des crans inverses, se termine comme dans la *greffe en approche*. On fera bien de mettre ces greffes sur couche, ou en bache, jusqu'à leur reprise. (Voy. pl. XVI, fig. 6.)

Greffe à la pontoise. Comme la précédente, excepté qu'à l'extrémité tronquée du sujet, on creuse en descendant un angle très-prolongé; et à l'extrémité de la greffe, du côté opposé, on taille un angle saillant dont les dimensions sont tellement exactes, qu'elles remplissent l'angle creux du sujet avec la même coïncidence que dans la greffe précédente pour la jonction des libers. Ou bien on fend tout uniment le sujet à moitié ou aux trois quarts de son diamètre, sans rien retrancher dans la fente, on y place une greffe préparée comme pour la greffe en fente : elle réussit très-bien. Le reste comme dans la greffe à l'anglaise. (Voy. pl. XVI, fig. 7.)

Ces deux sortes de greffes demandent beaucoup de justesse et de rapidité dans l'exécution qui doit avoir lieu à l'ombre, par une température douce, toujours dans un temps où la séve est en activité, et entre individus de même épaisseur cylindrique, et de quelques lignes de diamètre.

Greffe faucheux. Imaginée par M. Faucheux, pépiniériste à Fontainebleau, pour greffer un rameau d'oranger sur un citronnier gros comme une plume à écrire. A l'époque de la séve montante on coupe l'extrémité du sujet, et quand les yeux restant commencent à se développer, on incise et on fend la tige du haut en bas, entre un bouton et la tige, et on y insère un rameau comme dans une greffe en flûte. C'est au second ou au troisième œil en descendant que l'on fait l'opération, afin que la séve monte au-dessus du point d'union et facilite la reprise. Les autres soins sont ceux de la greffe à la Pontoise. Quand la greffe est reprise, on supprime du sujet tout ce qui la surmonte. Celle-ci est plus certaine que la précédente.

Greffe en flûte ou *chalumeau*. A l'époque où l'écorce commence à se détacher du bois, on coupe la tête du su-

jet au-dessus d'une partie où l'écorce est bien unie. On fait ensuite, à l'extrémité de la tige, des incisions longitudinales d'un pouce ou 2, qui ne fendent que l'écorce et la divisent en lanières, séparées du bois, et n'y tiennent que par leur extrémité inférieure. On prépare en même temps la greffe. C'est un tube d'écorce muni d'yeux bien aoûtés, d'une hauteur égale à la longueur des lanières qu'on a enlevées; on le détache du bois par un mouvement circulaire de droite et de gauche, pour ne pas s'exposer à vider les yeux, parce que, si le cœur du germe n'y était plus, ils ne pousseraient pas. Si ce tube est du diamètre du sujet, on le fait glisser sur son bois jusqu'à la naissance des lanières, qu'on relève et dont on le recouvre à l'exception des yeux. On lie les lanières et on enveloppe avec un des englumens cités plus haut. Si le tube a un plus petit diamètre que le sujet, on le fend et on conserve, sans la détacher, la partie de l'écorce du sujet nécessaire pour couvrir le bois. Si le tube est au contraire plus large, on lui enlève une lanière pour le réduire au diamètre du sujet. On se sert de cette greffe pour le noyer et le châtaignier. (Voy. pl. XVI, fig. 4.) Mais la greffe en fente peut leur être appliquée aussi-bien qu'aux autres arbres.

Greffe herbacée. Connue et pratiquée au 16ᵉ. siècle, ensuite oubliée ou perdue, enfin retrouvée et mise en vogue par le baron de Tschudy, au commencement de ce siècle. C'est une greffe en fente exécutée avec les parties encore herbacées des végétaux. On sent de suite qu'il est avantageux de l'abriter du soleil qui pourrait la dessécher avant la reprise; elle peut s'appliquer aux plantes de pleine terre, à celles cultivées en pots, en serre et sous châssis. Elle réussit mieux que toutes les autres sur les arbres verts, probablement parce que les rameaux encore tendres et herbacés de ces arbres ont la séve plus fluide et moins chargée de résine que quand ils sont aoûtés. Sa condition est que la partie du sujet sur laquelle on opère soit herbacée aussi-bien que les greffes. D'après cela on coupe le bourgeon du sujet à l'endroit déterminé, on le fend et on y introduit la greffe préparée comme pour la fente, et on

la maintient avec une ligature; ou bien, sans couper la tête du bourgeon, on lui fait latéralement une incision longitudinale en descendant, dans laquelle on place la greffe. Si le sujet est tel qu'on puisse faire l'incision dans l'aisselle d'une feuille, et remplacer, par la greffe, le bouton qui y existe naturellement, la chance du succès en sera augmentée. Quand la reprise est assurée on coupe les feuilles et les rameaux qui se trouvent au-dessous; si la greffe est latérale, on supprime le bourgeon du sujet qui la surmonte. Voyez pl. XVI, fig. 5, la préparation de cette greffe sur épicéa.

Greffe en écusson à œil poussant ou *à œil dormant*. (Pl. XVI *bis*.) La première se fait de mai en juillet, soit sur la tige, soit sur les branches vigoureuses de l'année. Alors on a soin, dès le départ des bourgeons, de ne laisser pousser que ceux destinés à cette greffe, afin qu'ils soient assez forts et vigoureux pour la recevoir. Quand l'écusson est repris (cela se reconnaît 8 ou 10 jours après la pose) on rabat le sujet à quelques pouces au-dessus de l'écusson, en ménageant autant que possible quelques feuilles sur cette partie pour attirer la séve, et lorsque l'écusson part, on achève de supprimer tout ce qui est au-dessus de lui. La seconde ou à *œil dormant* se fait dès la fin de juillet, jusqu'à ce que la seconde séve s'arrête, ce qui varie suivant les espèces et les dispositions des plantes. On a soin de ne laisser pousser sur les sujets que les branches destinées à être greffées; et si l'on a négligé cette précaution, il faudra couper les branches superflues quelques jours à l'avance, afin que la séve troublée ou arrêtée par cette opération ait eu le temps de reprendre son cours. Il est encore bon, pour entretenir ou raviver la séve, d'arroser les sujets quelques jours avant de les greffer. S'ils sont en pots on pourra les mettre sous châssis, ou les enterrer avec le vase sur une couche chaude pour activer la séve. La greffe à *œil dormant* ne se lance qu'au printemps de l'année suivante: alors on rabat le sujet au-dessus d'elle, avec les précautions indiquées pour la greffe à *œil poussant*.

Quand on veut écussonner et que les sujets sont préparés, on coupe sur l'arbre à multiplier les rameaux

dont on a besoin. S'il est question d'arbres fruitiers, il faut savoir distinguer les bonnes branches à bois, et parmi celles-ci, celles qui ont les yeux bien nourris : les meilleurs yeux sont ordinairement sur la partie moyenne du rameau ; ceux du bas sont trop maigres et ceux du haut trop développés ou pas assez mûrs. On coupe de suite toutes les feuilles au milieu de leur pétiole, afin que, par leur transpiration, elles ne dessèchent pas le rameau : s'il y a de grandes stipules, des oreillettes, des aiguillons sur l'écorce, comme dans certains rosiers, on les supprime aussi ; il ne doit rester auprès de l'œil qu'un bout de pétiole long de 6 à 8 lignes, pl. XVI *bis*, fig. 1, *a*, qui servira d'abord à tenir l'écusson quand on l'aura levé, et ensuite à aider à juger du succès heureux ou malheureux de la reprise, selon qu'il tombera promptement ou qu'il se ridera sans tomber.

Tout étant ainsi préparé, on tient son rameau de la main gauche et son greffoir de la main droite; on porte obliquement la partie *b* de la lame sur la partie *c* du rameau, en même temps qu'on place le pouce au bas de l'œil en *f*; on appuie un peu pour entamer l'écorce, et de suite on dirige la lame parallèlement au rameau ; on appuie légèrement sur le manche en tirant un peu à droite et en soutenant toujours l'écusson avec le pouce, de manière que ce soit la partie *d* de la lame qui arrive en *e* pour terminer la levée qui se fait beaucoup mieux quand la lame descend ainsi obliquement. L'écusson étant levé, on le retourne, fig. 3, pour voir s'il est en bon état. Or il arrive nécessairement l'un de ces 2 cas en levant un écusson, ou la lame du greffoir a glissé juste entre le bois et l'écorce, ou elle a entamé le bois plus ou moins : dans le premier cas, l'écusson est excellent, on peut le poser de suite : dans le second cas, s'il est resté peu de bois dans l'écusson on peut encore le poser de suite; mais s'il en restait assez pour qu'un tiers ou davantage du liber en fût recouvert, il faudrait l'ôter : pour cela on passe la pointe du greffoir entre le liber et le bois, celui-ci étant un peu levé, est facilement saisi entre la lame et le pouce, et on l'enlève ; cependant il arrive assez souvent qu'on ne l'enlève qu'en

partie et qu'il faut achever à diverses reprises, ce qui est long et toujours nuisible à l'écusson ; ou bien en l'enlevant d'un seul coup on emporte avec lui le cœur de l'œil ; alors l'écusson est perdu. Nous avons représenté, fig. 3 et fig. 4, deux écussons, le premier bien levé et le second mal levé : le premier est plein sans aucun enfoncement, il montre en *g* une tache verdâtre qui est la racine du bouton, et en *h* celle de la feuille ; le second, au contraire, a un grand enfoncement au milieu qui laisserait un vide si on le mettait en place. Quand ce vide est peu considérable, l'œil boude à la pousse, mais il finit enfin par se développer ; mais quand le vide est trop grand, l'œil ne pousse pas, quoique l'écorce de l'écusson se soit bien soudée au sujet.

Un bon greffeur lève et pose 160 écussons par heure, sur coignassiers, paradis, amandiers, quand ils ont l'œil plat, c'est-à-dire porté sur une console peu saillante, comme dans la crassane, le doyenné, parce que ces écussons se lèvent aisément sans bois, et qu'on n'a rien à ôter de leur intérieur. Quand, au contraire, il greffe des espèces dont les yeux sont portés sur des consoles très-saillantes, comme dans le bon-chrétien d'été, les beurrés, fig. 2, il ne peut guère poser plus de 50 écussons par heure, parce que ceux-ci ne peuvent se lever qu'avec beaucoup de bois, qu'il faut ôter ensuite avant de les poser. On a cru obvier à cet inconvénient en levant l'écusson à *emporte-pièce*, fig. 5, c'est-à-dire qu'avec la pointe du greffoir on coupe l'écorce jusqu'au bois tout autour de l'écusson à la distance requise, qu'ensuite on prend la console entre le pouce et l'index, et qu'on la pousse à droite et à gauche jusqu'à ce que l'écusson se détache. Cette manière est sujette à deux inconvéniens ; d'abord on peut froisser l'œil en le poussant ainsi, ensuite il arrive assez souvent que le cœur de l'œil se vide plus qu'on ne voudrait et quelquefois même tout-à-fait, ce qui produit des écussons *boudeurs* ou *aveugles*. Mais voici un moyen infaillible pour qu'un écusson soit toujours excellent, quand même la main qui le lèverait n'aurait aucune expérience, Voy. fig. 6 ; on enlève une lanière d'écorce autour de l'écusson, on soulève le bord

supérieur de celui-ci avec la pointe du greffoir, on engage derrière un crin ou un fil de soie dont les bouts *n*, prolongés à volonté, sont attachés au gilet de celui qui opère; tenant le rameau de la main gauche et posant un doigt sur les deux branches du fil pour les diriger, on avance le bras ou on recule la poitrine; le fil glisse entre le bois et l'écorce, et l'écusson se trouve levé avec toute la perfection désirable. Ce moyen, pratiqué au Jardin du Roi, réussit partout et doit être préféré quand les greffes sont très-petites, comme dans certains rosiers et dans d'autres plantes plus menues encore.

Enfin de quelque manière qu'on ait levé son écusson, il faut le mettre immédiatement en place; on coupe jusqu'au bois l'écorce du sujet en forme de T droit ou renversé, fig. 7 : on soulève les lèvres de la plaie, fig. 8, avec la spatule du greffoir, et on la coule à droite et à gauche sous l'écorce pour détacher celle-ci du bois jusqu'à la ligne ponctuée *a* : pendant cette opération de la main droite, on tient son écusson par la queue de la main gauche, on l'insinue parallèlement au sujet dans la fente en appuyant légèrement sur la queue et sur la console : si le haut de l'écusson débordait un peu la ligne transversale quand il est posé, on le raccourcirait à cet endroit afin que rien ne gêne son application sur le bois du sujet : on rapproche les lèvres latérales de la plaie sur l'écusson, fig. 9, on assujettit le tout avec du fil de laine en 4, en commençant la ligature par en bas; 8 tours doivent suffire, 4 au-dessous et 4 au-dessus de l'œil en faisant en sorte de ne pas le couvrir. Voy. fig. 10. On doit savoir rendre cette ligature solide sans y faire de nœud; pour cela on passe le second tour sur le premier, et le dernier sous l'avant-dernier.

Le contact immédiat du liber de l'écusson avec le liber du sujet, toujours tant recommandé par ceux qui ne connaissent pas la physiologie végétale, est une chose indifférente à la reprise de l'écusson : ce n'est ni par en haut, ni par en bas, ni par les côtés que l'écusson s'unit immédiatement au sujet; c'est par sa face interne au moyen des irradiations qui sortent de la partie du bois qu'il recouvre : ce n'est que long-temps après sa reprise

qu'il communique avec les productions qui sortent sous les lèvres latérales et supérieures de la plaie.

Jusqu'à ces derniers temps nous n'avions pas approuvé et encore moins conseillé l'usage de placer 2 écussons opposés l'un à l'autre sur une même tige, dans la vue d'obtenir une plus belle tête, tant était grande la difficulté de rabattre ensuite convenablement le sujet quand ces deux greffes avaient poussé ; mais depuis l'invention de la pince, pl. XXXII, fig. 2 et 3, nous pensons tout différemment : au moyen de cet instrument, on coupe très-aisément le sujet juste au-dessus des écussons ; de sorte que, la difficulté qui nous arrêtait étant évanouie, nous conseillons de placer deux écussons opposés l'un à l'autre, tant pour obtenir une plus belle tête que pour accélérer le recouvrement de la plaie. On peut mettre différentes variétés sur différentes branches ; mais il faut pour cela qu'elles soient naturellement d'une force égale de végétation ; autrement les plus vigoureuses feraient bientôt périr les autres en les affamant ; ou il faudrait être très-attentif pour arrêter la végétation des plus fortes en faveur des plus faibles.

On visite de temps en temps les écussons comme les autres greffes, et on s'assure de la reprise quand le pétiole se détache naturellement et promptement. Quoique les écussons à œil dormant soient destinés à ne se développer qu'au printemps suivant, on peut les forcer à pousser de suite, en coupant la tête du sujet au-dessus de l'écusson aussitôt qu'il est posé, au lieu d'attendre la fin de l'hiver comme on fait ordinairement ; mais cette pousse accélérée court des dangers l'hiver si elle n'a pas eu le temps de se bien aoûter.

Les greffes en fente, en couronne, en écusson, sont les plus usitées dans le jardinage pour les arbres à fruits et à fleurs ; les autres en *approche*, à l'*anglaise*, à la *pontoise*, etc., sont plus convenables pour les plantes de serre : toutes ces greffes sont indiquées à la culture de chaque plante. Nous nous bornerons donc à rappeler ici quelques règles générales : c'est que pour greffer il faut une température douce, sans pluie ni vent froid ; que les arbres soient en séve pour conserver les greffes ; il faut

aussi veiller à ce que la séve ne les abandonne pas, et supprimer dans cette vue tous bourgeons au-dessous de ces greffes; enfin les desserrer une quinzaine de jours après l'opération, tant pour favoriser la greffe que pour empêcher que les ligatures ne forment ni *exostoses* ni bourrelets. Si l'on était obligé de couper plusieurs greffes à la fois, on les tiendrait le pied dans l'eau et à l'ombre. S'il fallait les transporter d'un lieu à un autre, on les piquerait dans une boule de glaise humide, on les envelopperait de linges ou de mousse mouillés, et on les placerait ainsi dans une boîte hermétiquement fermée.

Éducation des plantes.

Le *repiquage et la transplantation* des plantes doivent se faire par une température douce et humide, dans des terres préparées selon la nature de chaque végétal et avec les précautions indiquées à leur culture particulière. Nous avons figuré, pl. XXXVI, le transplantoir de M. Legoube, qui convient parfaitement à toutes les plantes, et principalement à celles qui sont délicates et craignent d'avoir leurs racines remuées. Du reste, des abris pour les garantir des rayons du soleil, et plus ou moins d'arrosemens sont les seuls soins généraux que l'on ait à prendre. Les transplantations d'arbres réussissent mieux à l'automne, à l'exception des arbres verts qui demandent à être levés en motte et plantés au printemps. Jamais un arbre ne doit être transplanté pendant sa végétation, à moins qu'on ne soit forcé à le faire par des circonstances particulières et impérieuses. Dans ce cas, on l'arrachera avec les plus grandes précautions pour laisser autour des racines le plus de terre possible; on le mettra en place et on recouvrira de suite ses racines; on le dégagera de toutes les branches qui peuvent être coupées sans gâter sa forme, ainsi que de ses fleurs ou de ses fruits. S'il est mis dans une terre meilleure et qu'on lui donne de fréquens arrosemens, on courra moins de chances de le perdre. Jamais on ne doit toucher aux racines d'un végétal que l'on transplante, à moins qu'il ne s'en trouve d'altérées; dans ce cas on enlève celles-ci et l'on ménage les autres.

Taille des arbres.

Cette opération a pour but de donner aux arbres 1°. une forme et des proportions qu'ils ne prendraient pas d'eux-mêmes ; 2°. de leur faire produire des fruits plus volumineux et plus savoureux, mais la quantité en est souvent diminuée, excepté dans la vigne, qui produit plus étant taillée que ne l'étant pas. On peut commencer à tailler quand on croit n'avoir plus de fortes gelées à craindre, c'est-à-dire vers le 15 janvier, et continuer jusqu'en avril. L'usage est de commencer par les poiriers et pommiers, parce qu'ils craignent peu la gelée : on taille le pêcher et l'abricotier plus tard, quand leurs boutons grossissent sensiblement, afin de n'en pas hâter la floraison, qui pourrait être endommagée par les gelées tardives du printemps. C'est aussi une loi générale de commencer par les arbres faibles et de finir par les plus vigoureux. Dans l'opération de la taille, on a égard à la nature de l'arbre, à son mode de végétation, à son état de santé, à la place qu'il occupe et à la forme qu'on a résolu de lui donner. Le poirier, le pommier et le prunier prennent aisément toutes les formes usitées, et se placent à toutes les expositions : le cerisier et l'abricotier se prêtent très-bien à l'espalier, mais ils figurent toujours mal sous toutes les autres formes artificielles : le pêcher n'accepte que la place et la forme de l'espalier sous le climat de Paris ; c'est là qu'il déploie toute sa beauté, qu'il prolonge son existence, qu'il prend en peu d'années un développement qu'il n'atteindrait jamais ailleurs, qu'il nous donne des fruits aussi gros et aussi délicieux qu'il nous en donnerait de petits et de revêches abandonné à lui-même et sans abri. On aurait de la peine à énumérer les livres qui ont été faits sur la culture du pêcher, les systèmes qui ont été inventés sur sa taille, et les controverses auxquelles il a donné lieu. M. le comte Lelieur a publié, en 1816, sous le titre de *Pomone française*, le premier livre dans lequel la taille du pêcher est ramenée à sa simplicité naturelle, d'après l'examen des procédés suivis par un petit nombre de praticiens éclairés, et d'après ses propres observations. Nous pensons qu'on s'épargnerait bien des dégoûts, en ne remontant à aucun ou-

vrage plus ancien que celui de M. Lelieur, pour prendre des notions exactes sur la taille de cet arbre. Comme le pêcher ne donne de beaux et bons fruits qu'étant cultivé en espalier, aux environs de Paris, nous devons dire ici ce que c'est qu'un espalier.

Espalier. On appelle ainsi un arbre ou l'ensemble de plusieurs arbres plantés au pied d'un mur sur lequel on étend et on attache leurs branches dans tel ou tel ordre; chaque ordre a reçu un nom particulier, comme taille *en Éventail, à la Montreuil, en Palmette*, etc. Ces branches, après avoir été raccourcies ou taillées selon certaines règles, sont entourées d'une petite bande d'étoffe que l'on fixe au mur avec un clou, ou bien sont attachées avec de l'osier à un treillage fait d'avance contre le mur.

On trouvait, dans le Bon-Jardinier, avant que nous en devinssions le rédacteur, une suite de préceptes que l'on supposait applicables à la taille de tous les arbres fruitiers: après les avoir lus avec attention, nous sommes resté convaincu que leur auteur n'avait pas atteint le but qu'il s'était proposé; nous doutons même qu'on parvienne jamais à faire rien de semblable qui ne soit rempli d'exceptions, de contradictions, et auquel on ne puisse opposer des objections sans nombre.

En appliquant l'état des connaissances actuelles à l'étude du mode de végétation propre à chaque genre de nos arbres fruitiers, nous croyons voir que le pommier et le poirier peuvent être soumis à la même règle; que le coignassier, qui en est si près sous beaucoup de rapports, en est à 100 lieues pour la taille; que le prunier, le cerisier, et, avec un petit effort, l'abricotier, peuvent marcher sous une même loi; que le pêcher a ses règles à part, que la vigne a les siennes, que le figuier a les siennes aussi, et qu'enfin il est impossible de les comprendre tous dans le même précepte. C'est d'après cette manière de voir que nous allons exposer succinctement la taille des arbres fruitiers, en commençant par celle du pêcher; nous la ferons précéder de quelques notions propres à faciliter l'application des règles qui seront prescrites après.

NOTIONS PRÉLIMINAIRES. 1°.(1) *Avant de commencer à tailler un pêcher, il faut examiner son âge, sa vigueur, le sujet sur lequel il est greffé, et le terrain où il est planté.* Un arbre vigoureux, tout étant égal d'ailleurs, doit se tailler plus long qu'un faible : un arbre peut être faible par sa constitution ou par la faute du terrain ; dans ces deux cas, ce serait perdre son temps et son arbre que de vouloir lui donner un grand développement par le fait de la taille seulement ; il faut recourir à d'autres moyens. Nous connaissons deux frères jardiniers : l'un s'est fait une réputation distinguée en élevant des pêchers de la plus grande étendue dans un terrain excellent ; l'autre, croyant qu'il suffisait de tailler comme son frère, pour avoir de beaux arbres, s'est trompé et a trompé l'espérance de ses maîtres pendant huit années, en promettant des arbres semblables dans un terrain très-léger.

2°. *La pratique a senti le besoin de donner des noms différens aux branches qui paraissent remplir des fonctions différentes.* Il faut savoir reconnaître ces diverses sortes de branches qui sont 1°. le *gourmand,* branche d'une voracité excessive qui attire à elle la séve destinée aux branches voisines et cause souvent leur ruine : on n'en doit jamais voir sur un pêcher bien conduit. 2°. La *branche à bois* est celle qui termine naturellement les membres ou les principales branches : elle est généralement moins forte que les gourmands et ses yeux sont mieux nourris. 3°. La *branche à fruit*; on en distingue deux sortes : la première est celle qui croît le long des membres et des branches à bois ; elle est rarement plus grosse qu'une plume à écrire, et ne développe pas de sous-bourgeons comme le gourmand et la branche à bois; elle a souvent des boutons à fleur et à bois dans toute sa longueur, qui varie de six à vingt-quatre pouces : la seconde est une sorte de lambourde appelée à Montreuil

---

(1) Les anglais appellent *espalier* ce que nous appelons contre-espalier, et ils donnent le nom de *wall tree*, arbre de mur, arbre contre un mur, à notre espalier proprement dit. Le mot espalier vient de l'italien *spaliere.*

petit-

petit-bouquet, cochonnet; on ne la voit que sur les arbres faits; elle est longue d'un à trois pouces, couronnée par plusieurs boutons à fleur et terminée par un bouton à bois; elle s'allonge très-peu, ne se taille jamais, donne du fruit pendant trois ou quatre ans, et périt épuisée.

3°. *Un jeune pêcher pousse naturellement ses premiers rameaux verticalement : ce serait nuire à leur développement que de les éloigner beaucoup de la ligne verticale.* On doit donc regarder comme vicieux l'usage d'ouvrir les deux membres d'un jeune pêcher à 45 degrés dès la première année : cette ouverture ne doit se faire que progressivement.

4°. *La sève des arbres, tendant toujours à monter, afflue avec abondance dans les branches supérieures et verticales, tandis qu'elle se porte avec moins de force dans celles qui sont horizontales.* D'où il suit que les branches inférieures et latérales s'amaigriraient de plus en plus et périraient bientôt si nous ne maintenions l'équilibre entre les unes et les autres, 1°. en inclinant à droite et à gauche les branches trop vigoureuses, et en relevant et tirant en avant celles qui sont trop faibles; 2°. en traitant les branches faibles comme nous venons de dire, et en palissant et pinçant strictement les trop vigoureuses. Une branche strictement palissée est dans un état de gêne qui nuit beaucoup à son développement; elle ne reçoit plus la lumière que d'un côté; au lieu de nager dans l'air, son élément naturel, elle n'en ressent plus qu'une légère influence : le pincement apporte une sorte de stupeur dans la séve, qui la tient pendant huit jours sans mouvement sensible; de sorte qu'une branche pincée deux fois en quinze jours, est retardée au moins d'un mois.

5°. *Plus une branche ressemble par sa vigueur et par son volume à ce que nous appelons gourmand, plus ses yeux inférieurs sont faibles et près de s'éteindre.* Si donc une telle branche s'était développée, à notre insu, où nous n'en aurions voulu qu'une moyenne, nous devons la tailler sur le plus maigre de ses yeux inférieurs : il ne pourra sortir d'un œil ainsi appauvri

6

qu'une branche d'abord faible, d'une croissance lente, qui paraîtra avoir perdu le caractère de sa mère ; si cependant au bout de quelque temps elle montrait plus de vigueur qu'on ne lui en demande, on la modérerait aisément par le pincement et le palissage.

6°. *Quand une branche a crû sans trop de contrainte, les yeux placés vers le milieu de sa longueur, sont ordinairement les plus parfaits, ceux du bas sont mal nourris, et les supérieurs développés ou pas assez aoûtés.* Il suit de là que, quand on veut qu'une branche prenne un beau développement, il faut la tailler sur ses yeux du milieu ; quand on trouve qu'elle remplit bien sa place, ou qu'on ne veut plus qu'elle grandisse sensiblement, on la taille sur les yeux de son extrémité supérieure ; si enfin elle est trop forte pour la place qu'elle doit occuper, on la taille sur les yeux qui avoisinent la naissance, par les raisons développées au 5°.

7°. *La nature a placé sur chaque branche du pêcher plus de boutons à bois qu'il ne lui en faut quand il est cultivé en espalier, et si on les laissait tous se développer en bourgeons, ceux-ci affaibliraient l'arbre, et nuiraient à la forme que nous voulons lui donner.* Rien n'est plus aisé de faire en sorte qu'un arbre n'ait que le nombre juste de branches nécessaires à sa santé et à sa beauté : il suffit de surveiller le développement des boutons à la fin d'avril et dans le commencement de mai ; quand ils auront de 4 à 8 lignes de longueur, on abattra tous ceux qui se trouveront mal placés ou superflus, c'est-à-dire, qui nuiraient à l'équilibre et à la symétrie imposée à l'arbre. Ceux placés devant et derrière les branches se suppriment généralement quand ceux des côtés sont bons et assez nombreux ; mais si, parmi ces derniers, il s'en trouvait un trop faible ou éteint dans un endroit où il faudrait nécessairement une branche, alors on ménagerait le bouton de devant ou de derrière le plus voisin de cet endroit ; à la fin de mai et en juin, quand son bois serait un peu formé, on le dirigerait peu à peu, à plusieurs reprises distantes l'une de l'autre de quelques jours, vers l'endroit vide : le petit coude causé à la base de ce bourgeon, par une di-

rection forcée, sera d'autant moins sensible, que l'opération aura été faite plus adroitement et à temps opportun. On abat les bourgeons naissans superflus, ou mal placés en les poussant de côté avec le doigt ou le pouce : l'expérience nous a démontré que la crainte qu'on a de voir la gomme fluer par la petite plaie que cause cette cassure, n'est nullement fondée, quand on supprime le bourgeon à l'époque que nous indiquons : plus tard on ne pourrait plus le casser sans danger pour l'arbre ; il faudrait alors le couper, et il en résulterait une plaie beaucoup plus grande.

Nous ne pouvons approuver l'usage de l'*ébourgeonnement à sec*, c'est-à-dire de supprimer à la taille même les yeux mal placés sur les branches taillées, parce qu'il peut arriver, dans ce cas, qu'un œil sur lequel on aurait compté périt, et qu'il n'y ait plus moyen de le remplacer, inconvénient qui n'a pas lieu quand on attend que les yeux aient déjà poussé de 4 à 8 lignes. Nous préférons l'*ébourgeonnement à œil poussant* ; il fixe le nombre et la place des branches qui doivent être conservées ; il évite une perte de séve considérable qui aurait été employée à développer des bourgeons nuisibles que les jardiniers peu habiles ne suppriment qu'en juin et juillet quand ils palissent leurs arbres ; il est de la plus grande importance, pour la conservation, la beauté du pêcher, et fort économique pour le jardinier entendu. Nous ne concevons pas pourquoi on le fait si négligemment dans quelques endroits et pas du tout dans d'autres.

8°. *Les boutons à bois du pêcher sont simples, doubles ou triples : ceux du bas des bourgeons sont souvent simples ; les autres se trouvent dans la partie supérieure.* Quand tous ces boutons se sont allongés de 4 à 8 lignes, on peut déjà apprécier leur vigueur respective et choisir, pour les conserver, ceux qui par leur position et leur force, peuvent le mieux contribuer à l'équilibre de l'arbre : les deux bourgeons d'un œil double divergent plus ou moins en s'allongeant, et peuvent différer de vigueur ; on doit conserver celui qui se dirige le mieux vers l'endroit qu'on veut garnir : quand l'œil est triple c'est le bourgeon du milieu qui est ordinai-

rement le plus fort, à moins que quelque accident ne l'ait affaibli ; il est propre à allonger la branche ou le membre qu'il termine, tandis que l'un des latéraux sera supprimé et l'autre converti en une branche à fruit.

9°. *Les branches supérieures du pêcher tendent la plupart, dès le mois de juillet, à développer des sous-bourgeons dans leur partie moyenne ou vers leur sommet, et comme ces sous-bourgeons se développent avec une extrême rapidité, leur partie inférieure est dénuée d'yeux dans une longueur de 3 à 5 pouces, ce qui est un grand inconvénient et rend leur conservation difficile à la taille.* On a dû suivre le développement de ces sous-bourgeons et abattre à mesure ceux qui se trouvaient en avant, en arrière, et ne laisser que ceux des côtés pour être palissés. Au moment de la taille, il peut paraître avantageux de tailler au-dessous de ces sous-bourgeons, alors ils sont comme non avenus, ou il faut tailler au-dessus si la branche est forte et qu'on ait un grand espace à remplir ; dans ce dernier cas on examinera s'ils n'auraient pas de sous-yeux à leur origine ; ceux qui en auront seront supprimés pour faire développer leur sous-œil ; ceux qui n'en auront pas seront taillés sur leur premier bouton à bois si l'espace à garnir exige leur conservation. Quand on supprime un sous-bourgeon en palissant, il faut ménager soigneusement la feuille dans l'aisselle de laquelle il est né.

10°. *Tous les boutons à bois d'un pêcher se développent en branches au plus tard la seconde année de leur existence ou s'éteignent irrémissiblement.* Cette connaissance a fait imaginer l'art du remplacement sans la pratique duquel un pêcher se dégarnit promptement de branches à fruit dans sa partie inférieure.

11°. *Quand un pêcher bien formé est en rapport, ses membres dirigés obliquement sont garnis de branches à fruit sur leurs côtés supérieur et inférieur dans toute leur longueur : celles du côté supérieur étant plus favorablement placées que celles du côté inférieur, ne tarderaient pas à s'emporter et à devenir branches à bois, si on ne les contenait pas.* Pour maintenir l'é-

quilibre, il faut palisser le côté supérieur des membres huit ou quinze jours avant le côté inférieur; pincer même celles des branches à fruit qui voudraient s'emporter; tirer en avant les branches faibles du côté inférieur, pour les exposer à l'air et à la lumière, et quand on verra que ces branches inférieures commenceront à devenir plus fortes que les supérieures, on les palissera aussi. De cette dernière circonstance découle la *loi générale* qu'il faut palisser le haut d'un pêcher quinze jours ou un mois avant le bas.

12°. *Le pêcher tendant toujours à produire de grosses branches sur le côté supérieur de ses membres inclinés, il faut le forcer d'en produire du côté inférieur avant que de lui permettre d'en avoir du côté supérieur.* A mesure qu'un membre s'allonge vers la circonférence du cercle qu'il doit atteindre, il s'éloigne de plus en plus de ses voisins, et l'espace qui l'en sépare s'agrandit aussi de plus en plus; il faut donc pour que cet espace se garnisse faire ramifier les membres, c'est-à-dire, faire qu'ils se sous-divisent en branches de 2e., 3e. ordre, etc., à mesure qu'ils s'allongent. Si on laissait faire le pêcher, il produirait sur le côté supérieur de ses membres beaucoup plus de branches secondaires que nous n'en voudrions, et point du tout du côté inférieur, ce qui détruirait de suite l'équilibre que nous sommes intéressés à maintenir. Si quelques circonstances nous forcent à choisir une branche quelconque du côté supérieur, pour l'élever au rang des branches de 2e. ou 3e. ordre, avant que d'en avoir établi une semblable du côté inférieur, au moins un an auparavant; nous maintiendrons cette branche par la taille, par le pincement, par l'arcure et par un palissage rigoureux, jusqu'à ce que la branche inférieure, que nous nous hâterons de favoriser en l'attirant en avant, ait acquis l'étendue et la vigueur nécessaires pour balancer la supérieure quand on lui aura donné l'essor.

13°. *Il est important d'asseoir la taille du pêcher à une distance raisonnée de l'œil qui doit devenir terminal, et de veiller à ce que les branches attachées ne soient pas coupées par leurs liens.* Le pêcher ayant le

jeune bois mou et moelleux, exige une attention plus particulière dans sa taille pour que le bord de la plaie ne se dessèche pas et qu'elle se recouvre le plus tôt possible. Les bons praticiens commencent la coupe de la branche vis-à-vis le tiers inférieur de l'œil du côté qui lui est diamétralement opposé, et viennent finir à environ une ligne au-dessus de la pointe de l'œil. On emploie la loque, l'osier et le jonc pour attacher les branches du pêcher : la loque est usitée quand on n'a pas de treillage et que le mur, de pierre tendre ou revêtu de plâtre, permet d'y enfoncer des clous ; l'osier s'emploie pour attacher les branches taillées au treillage, et le jonc pour y palisser les jeunes pousses. Il faut veiller à desserrer les branches attachées avec de l'osier à mesure qu'elles grossissent, dans la crainte qu'elles n'en soient étranglées.

14°. *Il faut visiter ses pêchers au moins une fois par semaine, depuis le 15 avril jusqu'en octobre pour prévenir les désordres qui pourraient arriver.* Une branche dépalissée ou qu'on aurait oublié de pincer, un œil mal placé qu'on n'aurait pas abattu, apportent en quinze jours de temps un grand désordre dans l'équilibre d'un pêcher : l'écoulement de la gomme peut être arrêté en s'y opposant dans les premiers jours ; plus tard, le mal est incurable.

Munis de ces notions préliminaires, nous allons opérer sur un pêcher nouvellement planté ou du moins qui n'a qu'un an de greffe. S'il est bien venant, sa greffe aura poussé un jet de 3 à 5 pieds de hauteur et gros comme le pouce, par en bas : on aura dû, en le plantant, supprimer adroitement le chicot du sauvageon jusqu'auprès de la greffe.

TAILLE DU PÊCHER A LA MONTREUIL en espalier contre un mur de 9 à 10 pieds de hauteur.

1re. *Année.* Du 15 mars au 1er. avril on rabattra la tige du jeune arbre sur ses yeux inférieurs en ne lui laissant que de 4 à 6 pouces de longueur. Quand les yeux ménagés se seront développés en bourgeons longs de 4 à 8 lignes, on choisira le plus beau du côté droit et le plus beau du côté gauche pour les conserver, et on supprimera les autres. Les deux

branches qui en proviendront seront surveillées et favorisées dans leur développement par tous les moyens indiqués précédemment. Il faudra les palisser légèrement au mois d'août seulement pour ne pas gêner leur croissance : si l'une paraissait devenir plus forte que l'autre on la palisserait seule, et la seconde ne serait attachée que quand l'équilibre serait rétabli. Les sous-bourgeons de devant et de derrière seront coupés à 4 lignes de la tige à la fin de juillet, en ayant soin de ne pas endommager la feuille qui est à leur base ; les autres seront attachés légèrement.

2°. *Année*. C'est toujours à la fin de mars ou dans les premiers jours d'avril qu'il faut revenir à son pêcher. La première chose à faire est de le dépalisser, de couper bien proprement l'onglet qui a pu rester au-dessus de la naissance de la plus haute branche, et de recouvrir la plaie avec de l'onguent de St.-Fiacre. Ensuite on examine la force de ses branches pour déterminer la longueur qu'on doit leur laisser ; si elles sont vigoureuses, on pourra les tailler à la longueur de 12 à 18 pouces et leur laisser quelques sous-bourgeons taillés à un œil qui donnera peut-être déjà quelques fruits. Si on ne jugeait pas l'arbre capable de supporter une taille aussi longue, c'est qu'il serait faible ; alors il faudrait recourir aux engrais. Il faut, autant que possible, tailler sur un œil placé en dehors ou en avant : dans le premier cas, le bourgeon sortira du côté extérieur quand on aura écarté les deux membres ; dans le second cas, il cachera la plaie et contribuera à son recouvrement en la mettant à l'abri du soleil et des intempéries ; on n'ouvrira ces membres que de 15 degrés environ en les attachant au treillage. Quand les yeux se seront allongés de 4 à 8 lignes, on supprimera ceux de devant et de derrière, on favorisera le bourgeon terminal pour allonger les membres, et l'un des inférieurs de chaque côté pour en faire deux branches secondaires en-dessous ; on maintiendra ceux de dessus par le palissage et le pincement, et on laissera ceux de dessous en liberté jusqu'à la fin de juillet, et même plus tard, si besoin est, pour qu'ils prennent de la force : tous les soins de l'année se borneront au maintien de l'équilibre entre

les deux membres, entre les branches secondaires et les branches à fruit qui doivent se caractériser dans cette seconde année. (Pl. XVII, fig. 4.)

3e. *Année.* En examinant son arbre, si on s'aperçoit qu'il n'a pas conservé l'équilibre, on décidera quelle modification il faudra apporter dans la taille et dans l'inclinaison de ses branches pour le lui rendre, ensuite on le dépalissera. Les branches qui terminent et allongent les membres pourront encore se tailler à 12 ou 18 pouces ainsi que les deux branches secondaires *a;* il faudra établir aussi une branche secondaire du côté supérieur sur chaque membre en choisissant les plus fortes et les mieux placées de ce côté; on ne devra laisser à celles-ci que six pouces de long pour faire développer leurs yeux inférieurs, afin qu'elles se garnissent bien. Les branches à fruit seront taillées depuis 6 jusqu'à 12 pouces en raison de leur force. En rattachant l'arbre, on lui ouvrira les deux membres à 25 ou 30 degrés. L'ébourgeonnement à œil poussant s'exécutera sur les branches à bois comme dans les années précédentes et comme dans toutes les suivantes; mais les branches à fruit se gouvernent différemment: de tel côté que se présente leur bourgeon le plus inférieur, il ne faut jamais le supprimer; car c'est lui qui, à la taille suivante, remplacera la branche à fruit. Il ne faut pas non plus ôter aucun bourgeon accompagné de boutons à fleur, car ils sont si nécessaires aux fruits, que quand ceux-ci en sont dépourvus, ils parviennent très-rarement jusqu'au terme de leur croissance. Quand sur la longueur d'une branche à fruit il y a quelques bourgeons qui ne sont pas accompagnés de fruits, on doit les supprimer entièrement excepté le terminal que l'on maintiendra par le pincement, et le plus inférieur, dont au contraire on favorisera le développement. Quant aux bourgeons accompagnés de fruits, on les pincera avec circonspection jusqu'à ce que les fruits se soient bien emparés de toute la séve. Si, par quelque accident, il ne nouait aucune pêche sur une branche à fruit, ou qu'elles tombassent toutes avant la maturité, on la rabattrait de suite sur le bourgeon inférieur. Si ce bourgeon inférieur ne se

développait pas comme il faut sur une branche chargée de fruits, il faudrait supprimer un, deux ou trois bourgeons immédiatement au-dessus de lui, et même une partie des fruits, et pincer rigoureusement le bourgeon terminal, car il ne peut exister un beau pêcher sans la pratique du remplacement. On sent bien qu'ayant supprimé à *œil poussant* tous les bourgeons inutiles et mal placés, l'ébourgeonnement d'été est presque nul; on n'a plus à l'opérer que sur les sous-bourgeons des pousses actuelles : l'attention doit se porter sur le maintien de l'équilibre de toutes les parties de l'arbre : on aura quelquefois besoin pour cela de tirer des branches inférieures en avant, de les attacher pendant quelque temps à des piquets plantés au devant de l'espalier, et de les remettre en place quand elles auront pris la force qu'on veut leur donner, tandis qu'on aura pincé et palissé rigoureusement celles de dessus qui auraient voulu devenir trop fortes.

4ᵉ. *Année.* On examine, comme dans les années précédentes, si l'arbre a conservé son équilibre; on avise aux moyens de le lui rendre, s'il l'avait perdu, ensuite on le dépalisse. Non-seulement il faudra obtenir une autre branche secondaire du côté inférieur de chaque membre ; mais il faudra encore faire que la première obtenue de ce côté en produise une tertiaire, c'est-à-dire qu'elle se divise en deux branches à bois, car les extrémités doivent se multiplier au fur et à mesure qu'elles s'éloignent du centre, afin que le mur soit garni partout. L'arbre étant dans l'âge de la plus grande vigueur, sa taille s'allongera de 18 pouces au moins sur les branches à bois, excepté sur les deux tertiaires qu'on établit actuellement, et qu'on taillera à 6 ou 8 pouces: les branches à fruits se taillent toujours entre 6 et 12 pouces quand elles sont bien conditionnées. Ces opérations faites, on rattachera l'arbre en ouvrant ses deux membres à 35 ou 40 degrés, et on attendra le moment d'ébourgeonner, à œil poussant, les branches à bois comme à l'ordinaire, et les branches à fruit comme nous l'avons indiqué pour la 3ᵐᵉ. année : on favorisera le développement d'une nouvelle branche secondaire du côté

supérieur de chaque membre, et la ramification de celles précédemment établies au-dessus et au-dessous, afin que la charpente de l'arbre se forme; toutes les autres branches seront restreintes ou favorisées par les moyens indiqués, selon qu'elles seront trop vigoureuses ou trop faibles; les branches de remplacement surtout obtiendront notre sollicitude et notre surveillance.

5e. *Année.* On ouvrira les deux membres du pêcher à 45 ou 50 degrés pour ne plus les ouvrir davantage; on augmentera le nombre des branches à bois, à mesure que l'espace à garnir grandira; du reste ce sont les mêmes opérations, les mêmes soins que par le passé. Si un pêcher de 5 ans n'a pas 25 pieds d'envergure, c'est qu'il a été mal conduit, ou que l'arbre est malade, ou que la terre est mauvaise.

Taille du pêcher en éventail. Elle diffère de la précédente en ce qu'au lieu de former l'arbre sur deux membres seulement, on lui en établit de suite 3, 4 ou 5, qui partent de la première taille; on abaisse peu à peu les membres extérieurs, de manière qu'à leur troisième ou quatrième année ils soient dans une position à peu près horizontale. Les autres s'inclineront autant qu'il faudra pour égaliser les distances. L'ébourgeonnement à œil poussant, le pincement, le palissage, l'arcure, le remplacement des branches à fruit se font de la même manière; seulement on a besoin d'une moins grande quantité de nouvelles branches à bois, puisque tous ces membres en tiennent déjà lieu.

Taille du pêcher en pyramide. L'arbre soumis à cette forme conserve sa tige verticalement, et tous ses bras sont étendus horizontalement : on en a deux variétés; dans l'une les bras ont des branches à fruit sur le côté supérieur et sur l'inférieur; dans l'autre ils n'en ont que sur le côté supérieur; on trouve un exemple de la première chez M. Demours aux Termes, et plusieurs de la seconde à l'ancienne pépinière du roi, au Roule. Que les branches à fruit ne soient qu'en-dessus ou qu'elles soient en-dessus et en-dessous, il n'en faut pas moins que les bras soient espacés à au moins 20 pouces les uns des autres pour qu'on puisse palisser leurs branches à

fruit. On sent qu'un tel arbre a besoin d'un mur beaucoup plus haut que ne sont ordinairement les murs de clôture, que ses fruits, étant portés à une grande hauteur, sont souvent exposés à manquer de la chaleur nécessaire à leur perfection : aussi voit-on très-peu de pêchers en pyramide ou en palmette. Cette forme ainsi que quelques autres moins usitées encore, sont curieuses seulement en ce qu'elles font voir que le pêcher, qui passe pour un arbre rebelle, est aussi docile que la vigne sous une main intelligente et active.

TAILLE DE L'ABRICOTIER EN ESPALIER. On ne doit mettre en espalier que quelques abricotins ou abricots hâtifs, et quelques abricotiers-pêches, pour en avancer la maturité et pour être moins exposé à manquer de fruits, si ceux des arbres en plein-vent venaient à être gelés; car on sait que les abricots d'espalier sont fades, peu savoureux, tandis que ceux en plein-vent sont sapides et bien parfumés, quand toutefois l'année est favorable et que les arbres ne sont pas trop chargés. Outre que l'abricotier commun ne mérite pas l'honneur de l'espalier, il serait impossible de lui donner une forme agréable dans cette position, tant il se dégarnit vite. Ce que nous allons dire s'applique particulièrement à l'abricotier-pêche. Cet arbre n'a pas la souplesse du pêcher, et on ne pourra jamais lui donner des formes aussi gracieuses; d'un autre côté il est plus fertile, moins difficile à gouverner, selon sa nature, puisque ses branches à fruits durent plusieurs années et qu'il reperce facilement sur le vieux bois. La taille en éventail ou une modification entre l'éventail et la Montreuil, lui suffit et lui convient à merveille.

1re. *Année.* Soit un abricotier d'un an de greffe et nouvellement planté. A la fin de mars on lui rabat la tige à la hauteur de 6 à 8 pouces, et on attend que les yeux ménagés se développent : en avril on choisira deux jeunes bourgeons, un de chaque côté, les mieux placés, qu'on destinera à former deux membres, et on abattra tous les autres. Ces deux bourgeons croîtront à volonté tant qu'ils conserveront une force égale ; mais si l'un paraissait vouloir devenir plus fort que l'autre,

on le modérerait par tous les moyens indiqués pour le pêcher ; on ne les palissera qu'en septembre, en les ouvrant seulement de 10 à 15 degrés. Si ces deux jeunes membres n'ont pas de 4 à 5 pieds de longueur, c'est que l'arbre n'a pas la vigueur nécessaire ; il faudra lui donner de la nourriture.

2ᵉ *Année*. On rabattra le chicot sur le plus haut membre, et on couvrira la plaie avec de l'onguent de Saint-Fiacre. On taillera à la longueur de 6 à 8 pouces seulement, afin de forcer ces deux jeunes membres à se ramifier le plus possible ; quand tous les yeux se seront développés on ne supprimera que ceux de derrière ; tous les autres seront conservés ; les deux plus élevés de chaque membre seront favorisés dans leur développement, pour en faire des prolongations ; les latéraux seront destinés à faire des branches à fruits ; quant à ceux du devant, ils se trouveront dans l'un de ces deux cas ; ou ils ne s'allongeront que de 1 ou 2 pouces, et pourront être conservés en entier ; ou ils deviendront plus longs et par conséquent nuisibles, alors on les coupera, en mai et juin, comme dit la Quintinie, à l'*épaisseur d'un écu ;* il en sortira une ou deux petites branches à fruits qui se dirigeront ou qu'on dirigera sur les côtés, et qui, au lieu de nuire à la beauté de l'arbre, l'embelliront en le fertilisant. Le palissage et la suppression des sous-bourgeons, le maintien et l'équilibre entre les membres, seront les soins de la campagne.

3ᵉ. *Année*. S'il n'est pas arrivé d'accident, toutes les branches, excepté les quatre grosses terminales, auront des boutons à fleurs. Celles qui n'ont que 2 pouces de longueur ne se taillent pas ; les autres se taillent depuis 2 jusqu'à 8 et 12 pouces, selon leur force et selon le besoin qu'on aura de les faire ramifier ; quant aux 4 branches terminales, on les taillera à la longueur de 18 à 24 pouces, si on espère que cette longueur ne les empêchera pas de développer la plupart des yeux placés sur leurs côtés : autrement il vaudrait mieux tailler un peu plus court que de s'exposer à avoir des vides. Nous ne pousserons pas plus loin la taille de l'abricotier ; il nous suffira de rappeler que ses branches à fruits durant

de 4 à 8 et 10 ans, que ses grosses branches repoussant de nouveaux bourgeons partout où on les coupe, il n'y a pas de raison pour que cet arbre soit jamais dégarni entre les mains d'un jardinier habile.

TAILLE DU PRUNIER ET DU CERISIER EN ESPALIER. On plante des pruniers et des cerisiers en espalier, au midi, pour avancer la maturité de leurs fruits, et au nord, pour la retarder. On les dispose en éventail et en palmette avec la plus grande facilité, parce que leurs rameaux ont beaucoup de longueur et de souplesse. Leurs branches à fruits étant toujours fort courtes, elles n'occupent pas beaucoup de place; en conséquence on multiplie beaucoup les bras ou grosses branches sur lesquelles naissent les petites branches à fruits qui durent de 4 à 8 ans, si on ne les laisse pas s'épuiser par une trop grande quantité de fruits. La taille de ces arbres ne consiste guère que dans la suppression des branches qui ne peuvent pas être palissées, soit faute de place, soit parce qu'elles seraient mal placées, et dans le raccourcissement ou la suppression de celles qui affameraient les autres ou qui détruiraient l'équilibre. En général on ne doit raccourcir les branches palissées que pour les forcer à développer leurs yeux latéraux en branches à fruit, toutes celles qui viennent en avant se suppriment tout-à-fait si on n'en a pas besoin, ou se taillent à l'épaisseur d'un écu pour en obtenir quelques petites branches à fruit. Si on se rappelait combien une reine-claude venue en espalier, au midi, est supérieure à la meilleure reine-claude venue en plein-vent, on en planterait beaucoup plus à cette position avantageuse.

TAILLE DU POIRIER ET DU POMMIER EN PALMETTE. Il n'y a guère plus de 25 ans qu'on a commencé à donner cette forme à quelques arbres fruitiers; l'idée en a été fournie par Forsyth, jardinier du roi d'Angleterre, de sorte que taille en palmette et taille à la Forsyth sont synonymes. Elle se distingue en ce que la tige de l'arbre est élevée verticalement, sans bifurcations, et que toutes les branches latérales sont palissées horizontalement. On en connaît deux variétés principales : la première a lieu quand on laisse allonger la tige sans la tailler; dans

ce cas, il y a nécessairement beaucoup d'yeux latéraux qui ne se développent pas et il en résulte des vides plus ou moins grands; la sève abandonne promptement les branches inférieures qui maigrissent et périssent bientôt; de manière qu'une palmette ainsi élevée ne remplit qu'imparfaitement la place qu'elle occupe, blesse le goût épuré du véritable cultivateur, et meurt encore jeune après avoir donné quelques fruits prématurés; nous la proscrivons d'un jardin bien tenu. La seconde, au contraire, nous semble la forme la plus parfaite et la plus naturelle que l'on puisse donner à un poirier en espalier. L'usage commence à s'en répandre et probablement il se généralisera de plus en plus. Voici la manière aussi simple que facile de la former.

POIRIER EN PALMETTE. 1re. *Année.* Il faut que l'arbre soit greffé près de terre et que la greffe n'ait qu'un an de pousse. On la rabattra de manière qu'il reste au moins trois bons yeux bien placés; les deux inférieurs formeront les deux premiers bras, et le supérieur servira à prolonger la tige; s'il s'en développait un plus grand nombre, on ne conserverait également que les trois plus beaux bourgeons; le supérieur sera attaché verticalement; les deux latéraux resteront en liberté jusqu'en septembre, pour qu'ils acquièrent toute la force possible; alors on les palissera horizontalement tandis qu'ils conservent encore de la souplesse.

2e. *Année.* A l'époque de la taille il faut détacher son arbre et rabattre le chicot qui aura pu exister au-dessus de la naissance du bourgeon vertical. C'est alors qu'il faut bien se représenter en imagination la forme qu'on désire donner à l'arbre. Un poirier en palmette doit avoir ses branches éloignées de 5 à 6 pouces les unes des autres, et celles du côté droit doivent alterner, autant que possible, celles du côté gauche; c'est d'après ce principe qu'on allongera ou raccourcira la taille du bourgeon vertical. Les branches étendues horizontalement seront taillées longues, afin que leurs yeux latéraux ne se développent qu'en bourses, lambourdes et brindilles; si, contre notre attente, les yeux inférieurs ne se développaient pas comme ceux du sommet, alors on ar-

querait la branche de manière à faire descendre son sommet plus bas que son origine, et que l'œil qu'on veut faire développer se trouve dans la partie la plus élevée de l'arc; quand l'équilibre sera rétabli, on remettra la branche en place; si au contraire un œil latéral se développait en branche à bois, on la convertirait en brindille par le pincement et le palissage. Nous ne pousserons pas plus loin ces raisonnemens; il suffit de savoir qu'il faut obtenir chaque année deux branches latérales et une verticale, jusqu'à ce que l'arbre ait atteint la hauteur qu'on veut lui donner; qu'il faut pratiquer l'ébourgeonnement à œil poussant pour supprimer ce qui se dirigerait trop en avant ou qui ferait confusion; que les branches étant à six pouces l'une de l'autre de chaque côté, elles n'ont pas besoin de se ramifier, et que tous leurs boutons, excepté le terminal, doivent être convertis en branches à fruit; si cependant une branche venait à mourir, on ferait ramifier la plus voisine pour remplir le vide. Un arbre en palmette est plus aisé à conduire que sous une autre forme ; le prunier et le cerisier s'en accommodent très-bien. (Voy. pl. XVII, fig. 5.)

Contre-espalier. On donne aux arbres en contre-espalier la même forme qu'à ceux en espalier : quand ils sont trop vigoureux, on leur laisse une branche du milieu s'élever en quenouille ; c'est même le meilleur moyen de faire mettre à fruit un arbre rebelle. La taille, l'ébourgeonnement, le palissage, l'arcure, se pratiquent comme en espalier ; il faut pourtant être prévenu que le palissage est bien moins puissant en contre-espalier pour modérer la trop grande vigueur d'une branche et pour rétablir l'équilibre, parce qu'on ne peut la soustraire à l'influence de l'air et de la lumière.

Taille en quenouille. (Pl. XVII *bis*, fig. 2.) La pyramide diffère si peu de la quenouille que nous ne nous occuperons que de cette dernière. Elle s'établit sur une basse-tige que l'on rabat à 5 ou 6 pouces en lui conservant 3 ou 4 boutons pour former des branches latérales et le prolongement de la tige. Ces premiers bourgeons sont essentiels à obtenir, car c'est d'eux seuls

que la quenouille prendra toute sa beauté en se garnissant bien du bas, chose à laquelle il est impossible de remédier lorsqu'une fois elle est parvenue à une certaine hauteur. On s'oppose au développement de toute autre branche. On arrête tous les ans, à 1 pied ou 18 pouces, la tige du milieu, quand elle arrive à cette hauteur, afin de donner plus de force aux branches latérales dirigées horizontalement par étage chaque année. Il faut choisir, d'année en année, pour branches latérales ou principales, les bourgeons alternes le long de la tige. A la taille on rabat les branches latérales plus ou moins, suivant la vigueur de l'arbre, et d'après la nécessité d'une distribution proportionnelle de séve entre toutes les branches. On taille sur un bouton placé en dessus de la branche, s'il est nécessaire de relever sa direction; placé en dessous, pour l'abaisser; et du côté droit ou gauche pour l'éloigner tant soit peu du côté opposé, suivant que cela convient pour donner de l'harmonie aux directions. Dans l'un ou l'autre de ces cas, l'on peut rabattre la branche à dix lignes seulement au-dessus du bouton pour l'empêcher de se prolonger droit : à la première taille de l'automne, on supprime l'onglet qui dans toute autre circonstance serait une faute, puisqu'il empêche la branche de se continuer en ligne droite. C'est d'après ces principes que se continue la taille. Comme les branches inférieures ont toujours un an de plus que les supérieures, cette gradation d'année doit être observée dans la longueur de ces branches, longueur qui doit nécessairement toujours diminuer par étage, de la base au sommet. Ce genre de taille concilie en même temps les avantages de la fructification et de la durée de l'arbre.

TAILLE EN GOBELET. (Pl. XVII *bis*, fig. 3.) Le gobelet n'est rien autre chose qu'un espalier *à la Montreuil*, dont les deux côtés, arrondis en demi-cercle, forment, en se réunissant, la figure d'un vase élargi à son sommet et commençant en cône à sa base. Pour y parvenir, on élève l'arbre sur 4 ou 5 branches le plus près possible du collet, et on conduit les branches principales comme celles d'un espalier. On doit supprimer tous les bour-

geons qui croissent à l'intérieur et déformeraient le vase en le remplissant. On palisse les branches par le moyen de cerceaux. Cette taille, offrant beaucoup de difficultés et aucun avantage particulier, est presque abandonnée depuis l'usage des quenouilles.

TAILLE EN BUISSON. Elle ne s'emploie guère que sur les arbres nains, particulièrement sur les pommiers, dont on forme souvent un carré entier nommé *Normandie*. Elle consiste à laisser prendre à l'arbre sa forme naturelle, et à ne tailler que pour avoir du fruit et maintenir l'équilibre entre les branches à fruits et celles à bois.

TAILLE DES PLEINS-VENTS A DEMI-TIGE ET A HAUTE TIGE. Si l'arbre a été greffé en place, on peut ne rien couper à la greffe la première année : dans le cas de la transplantation, on la ravale sur 2 ou 3 boutons. On choisit, l'année suivante, le plus fort bourgeon pour prolonger la tige, et on pince les autres à 6 pouces pour favoriser le bourgeon dominant, qui formera la tige. Si elle pousse des bourgeons latéraux, on les taille en crochets, c'est-à-dire sur un œil ou 2 seulement. A l'automne, on rabat jusque sur la tige les crochets de la taille du printemps, et les bourgeons pincés en faveur de la tige pendant la végétation. On continue à traiter ainsi l'arbre jusqu'à ce qu'il ait atteint la hauteur que l'on veut donner à son tronc, soit demi-tige, soit plein-vent. Si la branche destinée à former ce tronc se bifurquait avant d'atteindre cette hauteur, on pincerait, aussitôt qu'elle aurait 3 à 4 pouces, l'une des 2 branches. L'on choisirait pour cette opération la moins vigoureuse, et on la supprimerait entièrement à la première taille. Enfin si cette branche-tige se contournait, piquée par un insecte, ou se cassait par quelque accident, on la pincerait ou couperait au-dessous du point endommagé, et, à la première taille de l'automne, on la rabattrait au-dessus du plus fort bourgeon que l'on aurait favorisé attentivement aux dépens des autres, pour continuer la tige.

Lorsqu'elle s'est élevée à la hauteur désirée, on l'arrête en la pinçant, si c'est dans le temps de la végétation ; et en la coupant à hauteur en automne, si elle ne s'élève suffisamment qu'à la seconde sève. On fait disparaître

en même temps, à cette taille, tous les autres bourgeons que l'on aurait pincés.

A la séve du printemps, l'on surveille la pousse de l'extrémité de cette tige, sur laquelle on ne laisse, parmi les bourgeons qu'elle donne, que les 3 à 4 plus vigoureux et les mieux espacés entr'eux, pour représenter des branches principales. On pince tous les autres bourgeons pour protéger ces dernières, sur lesquelles on laisse pousser les rameaux qu'elles peuvent donner, mais aussi en pinçant ceux qui seront trop près les uns des autres, en attendant qu'ils disparaissent à la taille. A l'automne on taille les branches principales, et les rameaux destinés à former les branches secondaires, absolument comme nous l'avons dit des espaliers. Après avoir ainsi taillé le plein-vent un an ou deux, on peut laisser pousser la tête à volonté, et se borner à couper annuellement les branches mortes. L'arbre bien formé, en bonne terre bien cultivée, pourra durer un siècle.

Quelquefois une branche plus vigoureuse que les autres peut nuire à des branches plus utiles; si on tient à la conserver, on diminue sa vigueur en l'arquant, la taillant très-long, ou même en lui faisant l'incision annulaire.

Ébourgeonnement. Il n'y a pas encore long-temps que cette opération n'avait pour but que la suppression des bourgeons développés inutilement sur les arbres soumis à la taille; aujourd'hui l'ébourgeonnement est l'art d'empêcher les bourgeons inutiles de se développer aux dépens de ceux qui doivent être conservés, parce qu'on en est venu à penser qu'il était plus avantageux de supprimer un œil non développé que d'attendre qu'il ait dépensé, souvent au préjudice de l'arbre, une plus ou moins grande quantité de séve. Nous ajouterons qu'un bourgeon, en se développant vigoureusement au dehors, développe aussi de nouvelles fibres dans le corps de l'arbre et de nouvelles racines dans la terre; de sorte que, quand on le supprime, les fibres et les racines qui lui appartenaient, n'ayant plus de fonctions directes à remplir, doivent déterminer quelques crises dans l'économie végétale; il serait même facile de citer plusieurs arbres que ces crises répétées ont

fait mourir. Il est donc, en général, plus avantageux de ne pas attendre que les bourgeons inutiles ou mal placés soient développés, pour les supprimer. Cependant l'ébourgeonnement du poirier et du pommier exige un discernement des plus subtils, parce que les boutons à fruits de ces arbres étant de 1 à 4 ans à se former, il a une très-grande influence sur eux; il peut les favoriser ou les détruire par excès comme par défaut selon la manière dont il sera exécuté. La suppression d'un bourgeon près d'un bouton disposé à fruit, peut changer ce dernier en branche à bois; trop de bourgeons contre un bouton à fruit peuvent l'affamer et le faire avorter, etc. Une taille trop courte entretient ou amène nécessairement la stérilité dans un poirier qui n'est pas naturellement aussi fertile que le beurré et le doyenné.

Palissage. Depuis les modifications apportées à l'ébourgeonnement, le palissage n'est plus regardé comme propre seulement à découvrir les fruits et à donner un aspect agréable aux arbres; on a reconnu qu'il est un moyen puissant de modérer les branches trop vigoureuses et qu'on rétablissait l'équilibre dans un arbre en palissant les bourgeons trop forts, et laissant les faibles en liberté. D'après ces observations il n'y a que des palissages partiels à faire pendant le printemps et l'été; ce n'est que quand la séve baisse sensiblement qu'on doit palisser les branches faibles, avant qu'elles ne s'endurcissent dans une direction qui n'est pas celle qu'on veut qu'elles aient.

L'incision annulaire se fait en coupant à l'écorce une lanière circulaire et large de quelques lignes, au collet d'un arbre ou d'une branche seulement. Cette opération peut s'exécuter avec tout instrument tranchant, et mieux encore avec celui appelé *inciseur annulaire*. (pl. XXVI.) Il y a peu d'années que cette opération était vantée comme une merveilleuse découverte. Des cultivateurs se sont abusés jusqu'à imaginer qu'elle pouvait empêcher l'accident connu des vignerons sous le nom de coulure. L'incision annulaire pratiquée quelques jours avant la fleur sur un arbre à fruit, en interceptant la marche de la séve la fait profiter à la

fructification; mais les beaux fruits obtenus par ce moyen épuisent la plante ou la partie à laquelle il a été appliqué; et suivant que le végétal est plus ou moins robuste, et que l'opération se renouvelle plus ou moins de fois, il périt plus ou moins vite. Cette opération peut être appliquée à des végétaux ou parties de végétaux dont la séve trop vigoureuse contrarie le plan du cultivateur dans la disposition d'un arbre; mais il faut ne la considérer que comme un remède contre une trop grande abondance de séve, et n'en user qu'avec prudence.

L'ARCURE s'opère en courbant en demi-cercle plus ou moins ouvert les branches, dont on rapproche ainsi l'extrémité vers la terre. Cette situation gêne le mouvement de la séve, la ralentit et la force à se porter aux boutons inférieurs, qu'elle transforme en branches à fruit.

L'ÉLAGAGE est une opération par laquelle on retranche aux arbres les branches mortes ou inutiles. Les petites se coupent à la serpette, et les grosses à la scie; mais dans ce dernier cas il faut avoir la précaution d'unir la plaie avec un instrument tranchant. On élague en automne et au printemps.

LA TONTE n'est employée que sur les arbres d'ornement auxquels on veut donner une forme déterminée. On la fait entre la première et la seconde séve, soit au croissant, soit à la cisaille, et de préférence par un temps couvert.

ABRIS POUR LA CONSERVATION DES PLANTES.

On appelle ainsi tout ce qui défend les plantes contre les froids, les vents, la trop grande ardeur du soleil, etc. Des coteaux empêchent les mauvais effets des vents qui soufflent des côtés auxquels ils sont opposés; mais ils sont insuffisans pour des plantes délicates auxquelles il en faut encore d'artificiels, tels que des ados, des murs, des palissades, des haies d'arbres verts, des paillassons, des couches, des châssis, une bache, des serres de toutes les températures.

Ados. C'est une pente dirigée du nord au sud. Pour s'en procurer dans un terrain plat, on trace une ou plusieurs planches de l'est à l'ouest, et en les la-

bourant on élève la terre de 6 pouces du côté du nord en la baissant de 6 pouces du côté du midi, de sorte que la largeur de la planche ait une pente d'environ 1 pied vers le midi. Les ados favorisent les primeurs: on y sème des salades, des raves, des pois; on y plante des fraisiers des 4-saisons, etc. Tout y vient plus tôt que sur un sol horizontal.

Murs. Dirigés de l'est à l'ouest, ils remplissent deux fonctions diamétralement opposées : du côté du midi, ils hâtent la maturité des fruits et des légumes, protégent les plantes méridionales contre les atteintes du froid : de l'autre côté, ils défendent les plantes alpines et boréales des rayons brûlans du soleil.

Palissades d'arbres verts et autres. On peut les regarder comme d'excellens abris pour les plantes qui ont besoin d'air et redoutent néanmoins un soleil trop ardent ou trop continu : ces abris ont encore l'avantage de conserver la fraîcheur requise pour certains semis d'arbres et de plantes des Alpes ou du nord de l'Amérique, et de toujours laisser pénétrer quelques faibles rayons du soleil. On préfère le *thuia* d'Orient, dans bien des cas, parce qu'il s'étend aisément en palissade au moyen d'un coup de croissant chaque année, et qu'il ne grandit pas trop vite; mais son ombrage est trop dense pour certaines plantes. Le peuplier d'Italie fait très-bien pendant cinq à six ans : le prunier myrobolan palissé sur un treillage forme un excellent abri pour les plantes cultivées en pot et que l'on rentre l'hiver. En Angleterre, l'*if* est fréquemment employé au même usage. Quand il n'est question de garantir des semis que pendant l'été, 2 rangs de topinambours suffisent.

Paillassons. Quelques plantes délicates périraient l'hiver, si l'on n'avait soin de les couvrir, soit par une certaine épaisseur de litière ou de feuilles sèches, soit par des paillassons. Tous ces abris, surtout pour les plantes qui, conservant leurs feuilles, ne veulent pas être privées trop long-temps de la lumière, doivent s'enlever chaque fois qu'il ne gèle pas, ou que le froid n'est pas trop fort, pour être remis les soirs, et même pendant le jour, lorsque la prudence l'exige. Ce-

lui qui veut récolter ses fruits doit se précautionner contre les gelées tardives du printemps ; c'est pour cette raison qu'à Montreuil, et dans tous les jardins fruitiers bien tenus, on voit les chaperons des murs d'espaliers disposés pour qu'on puisse y mettre des planches ou des paillassons maintenus solidement devant les arbres, de manière à ne pas froisser ou faire tomber les fleurs.

Il est certaines plantes auxquelles il convient de n'avoir que le soleil du matin, ou seulement pendant quelques heures de la journée. Lors donc que l'on n'a ni palissades, ni murs, ou qu'ils ne sont pas dans la direction nécessaire, on y supplée par des paillassons maintenus droits au moyen de pieux auxquels on les attache avec des liens d'osier.

Celui qui manque de toiles doit aussi, pendant l'été, jeter des paillassons légers sur les vitraux des châssis et des serres lorsque le soleil y darde trop fort. Les paillassons sont de nécessité rigoureuse pour les bien couvrir toutes les nuits d'hiver, et même quelquefois pendant le jour, s'il neige ou si le froid est trop intense. Pour ne pas s'exposer à des pertes considérables on doit se hâter de jeter des paillassons sur tout ce qui est vitrage, lorsqu'on est menacé de grêle. (Voy. la pl. XXXIX pour la manière de les faire.)

Paillis. Couche de litière courte ou de fumier non consommé, épaisse de 1 ou 2 doigts, que l'on étend sur les planches avant ou après les avoir plantées. Si le paillis est un peu dispendieux, il dédommage bien le cultivateur qui en fait usage : 1°. il empêche la terre de sécher, de durcir, de se fendre, et favorise ainsi la reprise du jeune plant ; 2°. il étouffe les graines des mauvaises herbes, et les empêche de lever ; 3°. il protége le cœur des plantes tendres contre les gelées tardives du printemps ; 4°. il retient l'eau des pluies, des arrosemens en empêchant leur évaporation. Aussi l'usage du paillis se généralise-t-il dans tous les jardins où il ne répugne pas de voir la terre couverte de paille.

Mousse. Elle sert à couvrir les planches de terre de bruyère au nord, où sont les petites plantes alpines et boréales délicates ou d'une conservation difficile. On

l'étend aussi sur les couchages des plantes pour y maintenir l'humidité.

Toiles. Elles ont trop peu d'épaisseur pour servir d'abri contre un grand froid; mais l'amateur, pour prolonger ses jouissances, les emploie avantageusement contre le vent, la pluie, une gelée blanche et le soleil. Lors donc qu'il voit ses fleurs suffisamment épanouies et colorées, il ajuste à sa plate-bande, soit un berceau portatif construit exprès en fer, et haut d'environ 4 pieds et demi, soit des piquets propres à recevoir des cerceaux sur lesquels il étend et attache des toiles. On les y laisse tout le temps du danger, mais seulement depuis 8 heures du matin jusqu'à 4 ou 5 heures du soir : rien n'empêche de relever ces toiles successivement par les côtés d'où le vent, la pluie ou le soleil ne viennent point. Des fleurs ainsi ménagées gardent leurs belles formes et tout leur éclat 10 à 12 jours de plus que si on ne les eût pas garanties. Enfin les toiles et canevas sont préférables aux pailles et paillassons dont on couvre les cloches et châssis pendant le soleil; parce qu'à l'avantage d'intercepter ses rayons brûlans ils joignent, pour les plantes, celui de ne point les priver de lumière.

Cloches. Les cloches en verre dont on se sert pour les melons, ont 10 pouces de hauteur sur 14 de large (pl. XXIV, fig. 2). On s'en sert tant pour concentrer la chaleur sur des plantes délicates et des boutures, que pour les garantir du froid et de la pluie. Si la chaleur devient trop forte, on les couvre d'une toile ou d'un peu de paille courte; et si les nuits sont froides, on les couvre d'un paillasson. On donne encore le nom de *cloches obscures* à des pots qu'on place sur des boutures ou des plantes nouvellement transplantées, pour faciliter leur reprise, et sur d'autres pour les garantir, la nuit, du froid, et, le jour, des rayons solaires, depuis 10 heures du matin jusqu'à 3 heures de l'après-midi.

Verrines. Les verrines, ou cloches à facettes, sont composées de carreaux de verre à vitre, assemblés avec du plomb laminé (pl. XXIV, fig. 3). Quand on veut donner de l'air aux plantes, on soulève les verrines du côté du midi, ainsi que toutes les cloches quelconques,

au moyen d'une ou de plusieurs crémaillères. (Voyez pl. XXIV , fig. 4.)

Entonnoirs. Ce sont de véritables entonnoirs de verre blanc, de différentes grandeurs, dont on couvre les boutures délicates qui sont sous châssis ou en serre chaude. Leur utilité est de pouvoir ne laisser qu'une petite quantité d'air aux boutures, d'y concentrer la chaleur ou de la diminuer à volonté, et de renouveler l'air au besoin , sans déranger l'entonnoir, mais en bouchant en tout , ou seulement en partie, le trou de l'extrémité supérieure.

Cages. Les unes sont des verrines proportionnées aux arbustes ou arbrisseaux qu'on veut couvrir pour leur donner plus de chaleur. Il faut un carreau de verre mobile pour donner de l'air au besoin. (Voy. pl. XXIV.) Ces cages sont aussi des cylindres faits en osier, qu'on met sur une plante quand on veut la priver d'une partie des rayons du soleil, ou la garantir des animaux.

Contre-sol. C'est une moitié longitudinale de grand pot à fleur , dont on entoure à moitié une petite plante, du côté du soleil pour la préserver de ses rayons, ou du vent. (V. pl. XXIV , fig. 8.)

Couches. Leurs usages sont nombreux et fort importans : elles avancent la germination et le développement d'un grand nombre de plantes qui, sous notre climat, n'auraient pas le temps de montrer leurs fleurs ou de mûrir leurs fruits dans le cours de l'année, si on confiait leurs graines simplement à la terre : elles nous font obtenir des fleurs et des fruits long-temps avant la saison naturelle ; elles favorisent la végétation des plantes en général, mais particulièrement de celles qui, venues des pays chauds, trouveraient la température de notre sol trop froide D'après le degré, la durée, et l'époque de la chaleur qu'on désire obtenir, on modifie les couches dans leurs parties constitutives, dans leur forme, leur volume et dans leur position. Toutes, cependant, doivent être protégées d'un abri naturel ou artificiel contre les vents du nord, et placées sur un sol plus sec qu'humide. Les couches de primeurs seront hautes et étroites, afin que la chaleur des réchauds dont on les entourera puisse les pénétrer jusqu'au centre : à mesure

sure que le printemps approchera, et qu'on aura moins besoin de réchauds, on fera les couches plus larges et moins hautes. Il est avantageux que le fumier avec lequel on les fait, soit amoncelé d'avance : il est indispensable même que si on emploie plusieurs fumiers ou plusieurs substances, toutes ces choses aient été mêlées auparavant afin que la fermentation et la chaleur soient également réparties partout. La longueur des couches est indéterminée ; leur largeur varie de 2 pieds et demi à 4 pieds, et leur hauteur de 2 à 3 pieds, pour les raisons exposées ci-dessus. On les distingue en *couche chaude*, *couche tiède*, et *couche sourde*. La première se fait avec du fumier de cheval dans son premier feu, ou peu de temps après sa sortie de l'écurie ; elle fournit une chaleur élevée, mais qui baisse assez rapidement si on ne la ranime pas avec des réchauds. La seconde se forme avec du fumier de cheval, de vache, et des feuilles, le tout bien mélangé ; sa chaleur est moins forte que la première, mais elle se prolonge plus long-temps et plus uniformément. Ces 2 couches se chargent ou avec du terreau pur, quand les plantes qu'on sème dessus ne doivent pas y rester long-temps, ou mélangé avec un quart, moitié ou trois quarts de bonne terre meuble, quand les plantes qu'on y sème doivent devenir fortes et y rester long-temps.

La troisième, ou couche sourde, peut se monter avec les matériaux de la première ou de la seconde, selon qu'on la fera plus tôt ou plus tard, ou selon le point de vue qu'on aura : son caractère distinctif est en ce qu'on l'établit dans une tranchée creusée en terre, qu'on lui donne une forme bombée en dessus, et qu'on la recouvre entièrement de la même terre bien ameublie et mélangée avec du terreau : elle est excellente pour les melons d'espèces de 2me. et 3me. saison, pour les patates et pour les plantes d'une végétation vigoureuse.

Les couches sourdes ne peuvent pas se réchauffer comme les autres, mais on empêche leur propre chaleur de s'évaporer en mettant une bonne épaisseur de fumier chaud et sec dans les sentiers, et de la litière sur elles-mêmes, en forme de paillis : d'ailleurs, elles

7

ne se font guère qu'à la fin d'avril et en mai, époque où la température est déjà élevée.

Manières de monter une couche. On commence par faire apporter une forte charge de fumier mélangé sur la longueur du terrain que doit occuper la couche ; et si on n'a pas le coup d'œil juste, ou qu'on ne soit pas capable de former deux lignes droites parfaitement parallèles, on plantera 4 piquets, un à chaque coin de la couche projetée, et on tendra un cordeau de chaque côté, pour guide. Il est très-important de s'assurer si le fumier qu'on va employer est assez humide pour produire une fermentation prolongée et ne pas se brûler : si on le juge trop sec, on peut le mouiller d'avance avec un arrosoir à pomme, ou en l'employant, ou quand il est employé : on portera la même attention sur le fumier des réchauds. Quelques jardiniers montent leurs couches en posant d'abord un lit de fumier dans toute la longueur et largeur du sol, ensuite un second lit, puis un troisième, etc., jusqu'à la hauteur requise : mais les plus habiles commencent par un bout qu'ils montent de suite à la hauteur que doit avoir la couche, et travaillant à reculons en élevant toujours le fumier à la même hauteur, la couche est montée et terminée quand ils arrivent à l'autre bout. Dans l'une comme dans l'autre manière, il faut diviser et mélanger exactement le fumier long avec le fumier court, le neuf avec le plus consommé, le sec avec l'humide, le pesant avec le léger, l'étendre par petites fourchées égales avec uniformité, le presser et le frapper également avec le dos de la fourche, monter les deux côtés ou *bords* bien verticalement, soit qu'on les monte avec des *torchés*, c'est-à-dire avec des fourchées de fumier pliées en deux et présentant le dos en dehors, soit qu'on les monte sans torchés, ce qui vaut mieux quand on doit réchauffer la couche. Comme il faut que le fumier soit imprégné d'une certaine humidité pour s'échauffer convenablement, on le mouille avec l'arrosoir à pomme quand la couche est montée, ensuite on met les coffres dessus, et on les remplit de 6 ou 8 pouces de terreau pur ou mélangé selon la nature des plantes qu'on devra y mettre, et même selon la saison.

Mais si on ne doit pas mettre de coffre dessus, on la charge d'abord avec de la terre ou du terreau qu'il faut ensuite border sur la couche : il y a deux manières de la border. 1°. Quand la couche doit rester isolée et sans réchauds, on fait avec de la litière un gros bourrelet ou une sorte de grosse corde du diamètre de 6 pouces, et assez longue pour entourer toute la couche ; on la place sur le bord de la couche et on l'y fixe avec des chevilles de bois ; (cette manière de border conserve mieux la chaleur que la suivante) ; ensuite on attire le terreau contre, on l'y presse même un peu et on achève de charger la couche. 2°. Ou bien on a une planche longue de 10 à 12 pieds, et large de 6 à 8 pouces ; on la pose de champ sur la couche à 2 pouces du bord, on attire le terreau qu'on presse bien contre la planche sur une hauteur de 6 pouces au moins, on ôte la planche, on la glisse plus loin en continuant de presser le terreau contre, tout autour de la couche, et on achève de charger en égalisant bien le terreau, et de sorte qu'il y en ait au moins 8 pouces au milieu, et 6 sur les bords. On accélère le développement de la chaleur, en couvrant le tout avec des paillassons.

Tant qu'on sent le besoin de réchauffer les couches, c'est-à-dire, depuis décembre jusqu'au 15 avril, on les établit parallèlement à 18 pouces l'une de l'autre, et, quand la chaleur baisse, on emplit les entre-deux avec du fumier de cheval, sortant de l'écurie. C'est ce fumier qu'on appelle *réchaud :* il s'échauffe promptement et communique sa chaleur aux deux couches voisines : on le change ou du moins on le remanie tous les 15 jours, en y en ajoutant une moitié de nouveau, afin d'entretenir la chaleur. Les couches que l'on fait après le 20 ou 25 avril, ne se réchauffent pas ordinairement ; alors on les monte en les appuyant immédiatement l'une contre l'autre. Celles qu'on forme dans les baches, et dans les serres chaudes, se chargent avec du tan.

Châssis portatif. Pl. XXIV, fig. 1. Les châssis sont indispensables dans les jardins où l'on veut obtenir des primeurs ; leur longueur est de 4 à 12 pieds, et leur largeur de 3 à 5 : ceux de 3 pieds de largeur se

placent sur les couches étroites qui se font pour les primeurs de décembre en mars, l'usage des autres est plus varié. Un châssis est composé de deux parties, la caisse ou le coffre, et les panneaux. (Voy. pl. XXIV, fig. 1, 6me. édit., et sa description en regard.) Un panneau commode a 4 pieds de largeur, et sa longueur doit être égale à la largeur de la caisse sur laquelle il repose. La longueur de celle-ci est subordonnée au nombre des panneaux qu'on veut mettre dessus : les châssis à 3 panneaux sont les plus usités. Toujours le derrière de la caisse est plus élevé que le devant, afin que les panneaux soient inclinés au midi ; mais cette inclinaison varie selon les cultures : elle est presque nulle pour les primeurs, et le verre n'est qu'à 1 ou 2 pouces des plantes qu'il recouvre. On donne de l'air par derrière ou par devant, selon l'occurrence, en levant plus ou moins les panneaux d'un seul côté avec une petite hausse ; mais alors il est prudent d'y attacher un petit bout de ficelle qui tourne autour d'un clou fiché à la caisse, quand il fait du vent. Une caisse ordinaire a de 6 à 8 pouces de hauteur par devant, et de 8 à 10 par derrière, mais il y en a de plus hautes pour les pois, haricots, etc. On l'entoure de fumier chaud pour hâter ou forcer les plantes qu'elle contient, et de litière ou de feuilles sèches, lorsqu'on ne veut que les préserver du froid.

Châssis fixe. Celui-ci peut être considéré comme une espèce de petite serre, et il en tient quelquefois lieu. Il se construit en fichant en terre 4 bons piquets carrés contre lesquels on cloue des planches pour former une caisse semblable à celle d'un châssis portatif, dont la longueur et la largeur sont aussi subordonnées au nombre de panneaux qu'on doit y adapter. On peut lui donner une hauteur de 2 pieds sur le devant et de 3 à 4 sur le derrière : alors on met dedans des plantes en pots, des arbrisseaux en pleine terre que l'on veut seulement préserver du froid, ou que l'on veut faire fleurir ou fructifier avant la saison. Dans le premier cas, on l'entoure de feuilles sèches ou de litière ; dans le second cas, on l'entoure d'un réchaud de fumier neuf qu'on renouvelle ou qu'on remanie tous les 15 jours, en

y en ajoutant moitié de neuf. Quelquefois on ôte la terre de l'*intérieur* du châssis pour le rendre plus profond, ou pour établir à la place une couche sourde sur laquelle on place des plantes. Pour empêcher l'écartement et pour plus de solidité, une caisse a toujours autant de barres d'écartement, moins une, qu'il y a de panneaux, et fixées à queue d'aronde dans le bord supérieur : ces barres, larges de 2 pouces ½ à 3 pouces, et creusées d'une gouttière au milieu pour l'écoulement des eaux, servent en outre à supporter les côtés des panneaux. Quand il y a beaucoup d'inclinaison, on cloue des taquets saillans sur le devant de la caisse pour empêcher les panneaux de glisser. Les caisses à châssis se font avec des planches de sapin ou de bois blanc, épaisses de 12 à 15 lignes, non peintes, jointes à queue d'aronde ou seulement avec des clous : si on faisait ces caisses en bois de chêne épais, et qu'on les peignît pour plus de solidité et de propreté, la chaleur des réchauds pénétrerait avec plus de difficulté dans leur intérieur, et ce serait un inconvénient ; mais les panneaux doivent toujours être faits en bois de chêne par un menuisier adroit, peints à l'huile, bien entretenus et rentrés, ainsi que les caisses, sous un hangar dès qu'ils ne servent plus.

Bache. Outre qu'elle est toujours plus grande qu'un châssis, elle s'en distingue en ce que sa caisse est ordinairement en maçonnerie, que son sol est plus bas que le sol extérieur, et qu'il y a dans son intérieur un petit sentier pour le service. Elle se chauffe quelquefois au moyen d'un poêle. Son exposition est subordonnée aux plantes qu'elle contient : son sol est ou une excellente terre composée, plantée en mères dont on couche annuellement les rameaux, ou c'est une couche plus ou moins chaude, pour des primeurs, des ananas, etc. : dans ce dernier cas, son sol sera très-peu enfoncé, elle sera au midi et très-éclairée. Si elle est destinée aux boutures difficiles, elle sera également au midi, mais fort enfoncée, plus humide que sèche, un peu obscure, et susceptible d'être fortement chauffée par un poêle. Si enfin elle est destinée à la conservation et à la multiplication des bruyères.

et plantes semblables, elle sera mieux à l'exposition du levant qu'à toute autre, et n'aura besoin que d'être préservée de la gelée.

Orangerie. Nous ne pouvons tracer ici de règles ni pour la grandeur, ni pour la hauteur à donner à une orangerie; nous nous bornons à rappeler qu'elle doit être exposée au midi, que ses murs doivent être assez épais pour que la gelée ne puisse les traverser, ou qu'il faut y établir un poêle en cas de besoin; que sa hauteur doit être subordonnée à celle des arbres; qu'il vaut mieux la faire plus longue que trop profonde; que son sol doit être sec; que les fenêtres de sa façade ne peuvent être ni trop grandes ni trop multipliées; que son entrée ait assez de largeur et de hauteur pour que la tête des arbres y passe aisément; que les croisées aient double châssis, l'extérieur garni de verres, et l'intérieur garni de papier; que le dessus doit être des logemens habités ou un grenier rempli de foin pendant l'hiver. Quant à la disposition des arbres dans l'orangerie, le goût et le bon sens apprennent assez qu'il faut placer les plus hauts et les plus vieux par derrière, les plus jeunes et les plus bas par devant, afin que tous jouissent autant que possible de la lumière, et que leur ensemble produise un rideau agréable à la vue. On doit laisser toutes les fenêtres ouvertes tant qu'il ne gèle pas, et il est rare qu'on ait besoin d'arroser plus d'une ou deux fois avant le mois de mars. Les grenadiers, oliviers, lauriers-roses, n'ayant besoin ni de lumière ni d'arrosement, se mettent derrière les orangers. Les plus petites plantes qui, en conservant leur verdure, ne poussent que peu ou point avant le mois de mai, se placent sur les appuis des croisées, dans les embrasures, etc. Quant à la température moyenne de l'orangerie, il suffit que le thermomètre n'y descende pas au-dessous de zéro, mais on ne s'opposera pas à ce que le soleil l'échauffe de 4 à 10 degrés. Cette variation de température s'oppose à la stagnation des sucs, change l'état de l'air, et les végétaux s'en portent mieux.

Nous devons avertir qu'on désigne mal à propos, même dans le commerce, sous le nom de *plantes d'orange-*

rie, beaucoup de végétaux qui seraient fort mal dans une orangerie, non pas qu'ils demandent de la chaleur, mais parce que, poussant en février, mars et avril, fleurissant même la plupart à cette époque, parce qu'ils conservent l'habitude de leurs pays, ils n'ont pas assez de lumière dans une orangerie ; leurs pousses s'étiolent ou pourrissent, leurs fleurs tombent sans s'ouvrir, la plupart perdent leurs rameaux, et les plus délicats périssent. Quand des plantes de cette nature sont encore basses, on peut leur faire passer l'hiver dans un châssis ou dans une bache : si elles sont grandes, on les mettra dans la serre tempérée.

Serre tempérée. Croyant nous être aperçu que les amateurs n'attachent pas un sens assez déterminé aux mots *serre tempérée* et *plantes de serre tempérée*, nous allons tâcher de fixer leurs idées à cet égard, afin qu'ils ne confient plus à l'orangerie des plantes qui y périssent faute de lumière suffisante.

Une serre tempérée diffère d'une orangerie sous deux rapports; 1°. sa façade et son toit sont en verre et elle est conséquemment beaucoup plus éclairée ; 2°. sa température, pendant l'hiver, ne doit guère descendre au-dessous de 4 degrés ; mais il est avantageux que le soleil la fasse monter de temps en temps à 8, 10 et 12 degrés, parce que la plupart des plantes qu'on place en serre tempérée, végètent dès février selon la loi de leur pays, et que plusieurs fleurissent en mars et avril : or la lumière est si favorable aux plantes, qu'elles ne végètent bien que quand elles y sont largement exposées. La lumière diffuse d'une orangerie suffit à des plantes rustiques qui ne végètent pas pendant l'hiver; mais elle est insuffisante, 1°. pour celles qui poussent et fleurissent même dans cette saison, 2°. pour celles qui sont d'une structure délicate, 3°. pour celles qui, quoique devant devenir rustiques, sont encore jeunes, tendres et sujettes à fondre en orangerie. On a pu remarquer combien les géraniums s'étiolent dans ce dernier local, combien de boutons de camellia tombent sans pouvoir s'ouvrir ; que quand l'oranger lui-même y fleurit, parce que le cours de sa végétation aura été contrarié, ses fleurs s'épa-

nouissent mal, se moisissent ou tombent en bouton, tandis que, s'il se fût trouvé exposé à la lumière d'une serre tempérée, sa floraison aurait réussi. On peut donc établir comme principe, que toutes les plantes d'orangerie réussissent très-bien, et même mieux, en serre tempérée, à cause de la grande lumière qu'elles y trouvent, et que par une raison contraire les plantes de serre tempérée ne peuvent réussir en orangerie, faute de lumière suffisante à leur végétation ou à leur entretien. Nous observerons que le châssis et la bache peuvent tenir lieu de serre tempérée, et qu'ils suffisent lorsqu'on n'a que de petites plantes à conserver. Les panneaux s'enlèvent et se mettent à l'abri sous un hangar quand on arrive à la fin de mai.

On donne différens noms à la serre tempérée, en raison de sa forme et des sortes de plantes qu'elle contient: n'ayant pas assez de place ici pour décrire ces différentes modifications, nous renvoyons au volume des *figures pour le Bon Jardinier*, 6me. édition, où l'on trouve les plans et coupes de plusieurs serres, avec des notes explicatives sur leur construction: nous rappellerons seulement qu'il faut que toutes les serres, et même l'orangerie, aient une porte pratiquée à l'une de leurs extrémités, dans un avant-corps, tambour ou cabinet, afin que le froid extérieur ne puisse pénétrer dans la serre avec la personne qui y entre, et que c'est dans ce tambour qu'on place la bouche du fourneau qui sert à chauffer pendant l'hiver.

Serre mobile. Elle n'est autre chose que de longs panneaux de châssis vitrés que l'on adapte contre un mur d'espalier, en leur donnant l'inclinaison la plus favorable : son usage est de faire avancer de la vigne, des figuiers, des pêchers, et toute espèce d'arbres fruitiers déjà en rapport contre ce mur. On la pose ordinairement en février ou mars, et on ajuste un poêle avec de longs tuyaux dans son intérieur. Si le bas des panneaux est à 5 ou 6 pieds du mur, on y ménagera une plate-bande pour des fraisiers des Alpes, des pois, ou d'autres petites plantes qui ne portent pas d'ombrage. Il est inutile de dire qu'il faut que cette serre

soit bien calfeutrée partout, pour y maintenir la chaleur qui, pour la vigne, peut être constamment de 25 à 30 degrés, sans danger. La théorie dit qu'on doit laisser les arbres ainsi forcés se reposer un an ou deux avant de les forcer de nouveau ; cependant nous connaissons des jardins où l'on force la même vigne et les mêmes pêchers sans interruption depuis douze ans ; ils donnent toujours beaucoup de fruits et se portent très-bien.

Serre portative. C'est une caisse destinée à transporter des plantes équatoriales dans les pays froids. Elle est longue de 3 pieds, large de 15 ou 18 pouces et profonde de 12 ou 15 ; enfin d'une capacité telle que, lorsqu'elle est pleine de terre et de plantes, deux hommes puissent la porter et l'arrimer à bord d'un bâtiment. Elle est couverte d'un châssis figuré en toit de maison, garni de vitres ou de planches, que l'on ouvre ou que l'on ferme selon la température et selon que les plantes sont plus ou moins exposées à être mouillées par l'eau de la mer : on monte cette serre sur le pont quand il fait chaud et que la mer est calme, et on la descend dans l'entrepont quand il fait froid ou que la mer est grosse.

Serre chaude. Elle se construit absolument comme une serre tempérée (Voyez le volume des *figures du Bon Jardinier,* qui en donne plusieurs exemples) ; mais étant destinée à la conservation des plantes équinoxiales, on la tient constamment à une température de 10 à 20 degrés au moins, au moyen de poêles ou d'une machine à vapeur : ce dernier procédé, déjà familier en Angleterre, est encore peu connu en France, malgré les grands avantages qu'il présente. Parmi les plantes de serre chaude, les unes sont plantées dans des vases, et ces vases sont les uns placés sur le sol ou sur des tablettes, les autres enfoncés dans une couche de tannée dont la chaleur naturelle est augmentée ou du moins entretenue par celle des fourneaux ; d'autres sont plantées en pleine terre composée exprès pour elles au milieu de la serre ou contre le mur du fond, ou enfin contre des pilastres ou les montans de la serre qu'elles revêtent en formant des guirlandes. On est amené à placer les plantes plus ou moins chaudement

dans la serre, par la connaissance que l'on a du parallèle de leur lieu natal et de la hauteur de ce lieu, et par l'observation de ce que produit le chaud ou le froid sur leur santé. La culture a fait des progrès sensibles sous ce dernier rapport, puisqu'on met aujourd'hui beaucoup de plantes dehors, pendant 4 mois, qui ne sortaient jamais de la serre il y a peu d'années, et qu'on a reconnu que plusieurs pouvaient se passer d'être enfoncées dans la tannée pendant l'hiver, quoique nos pères les y eussent toujours enfoncées. Des observations suivies à cet égard amèneront encore d'autres modifications avec le temps.

Des soins à donner aux serres. Il faut d'abord veiller à ce qu'il y ait dans chaque serre, et dans l'orangerie, au moins un thermomètre de Réaumur placé sur le mur du fond, et un autre placé sur l'un des pilastres du devant, afin qu'en entrant on puisse s'assurer de suite de la température. Le jardinier doit visiter souvent ses plantes pour les nettoyer, en ôter les feuilles et bois morts, et surtout la chancissure et les cochenilles qui ne tarderaient pas à se multiplier. De temps en temps, il faut encore lever les pots pour s'assurer si les plantes ne poussent pas de racines au dehors, par les fentes et les trous du fond. Il faut aussi arroser toutes les fois que les plantes le demandent, tantôt avec le goulot, tantôt avec une pomme dont les trous très-petits versent l'eau en forme de pluie : de temps à autre, il est bon de seringuer de l'eau sur le feuillage des plantes élevées que l'arrosoir ne peut atteindre. L'eau dont on se sert pour les arrosemens et les aspersions doit avoir séjourné quelques jours dans la serre pour avoir le temps d'y prendre le degré de chaleur convenable. Chaque jour, dans la matinée, il faut, quand il ne gèle pas à glace, renouveler l'air des serres, en y établissant un courant au moyen d'un des châssis du haut que l'on tient ouvert plus ou moins, et plus ou moins long-temps, selon la température extérieure. Si le feu a été trop poussé, ou que le soleil ait procuré une chaleur de 25 degrés, il faut aussitôt ouvrir quelques croisées ; on les ouvre encore tous les jours quand le soleil luit, mais on les ferme

avant que l'atmosphère se refroidisse. Dans l'hiver, et surtout pendant les fortes gelées, on doit, aussitôt que le soleil ne brille plus, dérouler les paillassons pour conserver la chaleur que les rayons de cet astre ont pu procurer, et d'autres fois pour empêcher l'air intérieur de se refroidir pendant la nuit : les toiles se déroulent aussi pour briser les rayons du soleil quand il darde trop fort. Lorsque la chaleur de la tannée commence à se perdre, on la remue, ou bien on la renouvelle, soit en totalité, soit en introduisant moitié de tan nouveau dans autant de l'ancien. Quant au surplus de la chaleur artificielle, on la procure au moyen des poêles qu'on entretient avec du bois, du charbon de terre, de la tourbe : le feu s'allume tous les soirs : pendant les froids, il a quelquefois besoin d'être renouvelé dans la nuit, et même aussi pendant le jour : bien ménagé et bien conduit, il épargne beaucoup de dépense ; tellement qu'avec 2 cordes de bois il est très-possible d'entretenir, d'octobre à la fin de mars, une serre chaude de moyenne grandeur.

Il est essentiel de varier le degré de chaleur du jour et de la nuit : 2 ou 3 degrés suffisent la nuit pour les serres tempérées, et 8 ou 10 pour les serres chaudes. Quand les plantes ont été privées pendant quelque temps de l'air libre et du soleil, soit dans les châssis, baches ou serres, on doit les accoutumer à l'air peu à peu, en ouvrant les communications avant de les sortir et, pour les exposer au dehors, on doit attendre un jour pluvieux, ou sombre et couvert.

Maladies des plantes.

Les plantes sont, comme nous, exposées à diverses maladies, et jusqu'à présent nous avons bien peu de moyens de les en délivrer. Il est vrai qu'on ne s'en est encore occupé ni assez méthodiquement ni assez sérieusement.

Le blanc, *lèpre*, *ou meunier*, est une espèce de poussière ou de moisissure blanchâtre qui se montre à l'extrémité des jeunes pousses du pêcher, s'étend bientôt jusqu'à leur origine, gagne même quelquefois le fruit, et fait périr les feuilles et les jeunes tiges. Lorsque cette maladie se déclare au printemps, elle est

beaucoup plus dangereuse qu'à l'automne. On croit qu'elle est occasionée par des changemens trop brusques de température, et que, par conséquent, on pourrait la prévenir par une bonne exposition et des abris. Lorsqu'un arbre en est atteint c'est pour la vie ; elle se reproduit chaque année avec plus ou moins d'intensité ; on coupe les parties malades à mesure qu'elles sont affectées, plutôt pour la propreté que dans l'espoir d'arrêter le mal.

C'est sur les pêchers dénués de glandes pétiolaires que le blanc se manifeste plus particulièrement : et si les fonctions des glandes sont d'élaborer les sucs, ne pourrait-on pas penser que c'est parce que les *pêchers madeleines* n'ont pas de glandes pour élaborer et purger leur séve, qu'ils éprouvent cette espèce de pléthore au bout de leurs rameaux ? Nous avons vu cependant le blanc se communiquer, par attouchement, à un autre pêcher pourvu de glandes pétiolaires.

Il paraît néanmoins qu'il n'est pas contagieux ; quoi qu'il en soit, on fera toujours bien d'enlever toutes les parties attaquées pour aller les brûler ou les enterrer dans un endroit écarté.

Le rouge est une maladie propre au pêcher et regardée, jusqu'à présent, comme incurable. Le jeune bois prend une teinte rougeâtre qui devient de plus en plus dense, et l'arbre périt ordinairement de la 3e à la 5e. année : nous n'avons remarqué cette maladie que sur des pêchers *royales* et *admirables*.

La rouille a beaucoup d'analogie avec le blanc. Elle se manifeste par des taches rousses, saillantes sur les feuilles et les jeunes pousses. Elle fait tomber les feuilles et développer des pousses à contre-temps. On croit qu'elle est produite par des pluies froides de l'été, par des coups de soleil ou des piqûres d'insectes ; mais on ne sait pas mieux la guérir que la précédente.

La cloque affecte le pêcher à la pousse. Les feuilles deviennent boursoufflées, épaisses, ternes, crispées et contournées. Les bourgeons cessent de croître et se tuméfient ; les pucerons et les fourmis viennent augmenter le mal. Les jeunes pousses, ainsi attaquées, restent rabougries quand elles ne meurent pas, et sont peu

propres à donner des fruits l'année suivante. Cette maladie est attribuée aux vents froids qui viennent attaquer les arbres après quelques jours de chaleur. On ne doit pas se presser d'extraire les parties attaquées, mais seulement on attend la fin de la crise, et, au moment de la reprise du cours de la séve, quand la saison est peu avancée, on rabat les bourgeons sur les yeux sains, et assez souvent il en repousse de nouveaux qui ont encore le temps de mûrir. Si la saison est trop avancée on ajourne toute suppression à la taille du printemps; et, en attendant, on entretient la vigueur de l'arbre et on excite sa végétation par de bons engrais et des fumiers bien consommés.

La gomme, propre à tous les arbres à noyau, est un suc morbifique que la séve laisse échapper; il s'amasse entre l'écorce et le bois d'une branche, y forme un dépôt où il se coagule, devient corrosif, intercepte le mouvement de la séve et occasione une destruction plus ou moins étendue du tissu de la branche. Le dépôt crève quelquefois en se formant, et la gomme en sort en forme de larmes, alors le mal se borne à peu de chose; mais si l'écorce a de la solidité, et qu'elle ne fasse jour à l'écoulement de la gomme qu'au bout d'un certain temps, la maladie devient considérable et fort dangereuse. Si on s'en aperçoit dès le principe, on peut en arrêter les progrès en pratiquant des incisions longitudinales dans toute l'épaisseur de l'écorce; mais le meilleur moyen est de couper les branches attaquées à quelques pouces au-dessous de la partie affectée. Cette maladie, qui se montre ordinairement aux deux époques de l'année où la séve est en mouvement, peut être occasionée par des déchirures, des ruptures, des contusions à l'écorce, par une taille intempestive, et enfin par des variations subites dans la température.

Le chancre est un ulcère quelquefois sec, ordinairement sanieux, qui ronge et creuse plus ou moins promptement et profondément les parties de l'arbre sur lesquelles il s'établit. Il est souvent le résultat d'un dépôt de gomme : d'autres fois il est produit par une meurtrissure, par la piqûre d'un insecte, ou par toute

autre cause qui fait plaie à l'écorce et met le bois en contact avec l'air. Cette maladie n'est mortelle qu'autant qu'on l'a négligée ; car un moyen infaillible, mais unique, de la guérir, c'est d'enlever la partie malade sans en laisser le moindre vestige, et de couvrir la plaie avec l'onguent de saint Fiacre ou avec la cire à greffer.

Les lichens et les mousses, en s'amassant sur les arbres négligés, y forment des couches épaisses qui interceptent les influences de l'atmosphère en bouchant les pores de l'écorce, entretiennent une humidité pernicieuse presque toujours suivie du chancre ou de la gomme. On doit en débarrasser les arbres toutes les fois qu'on y en trouve, et pour cela on emploie avec avantage les émoussoirs. (Voyez pl. XXIX.) De l'eau, dans laquelle on a fait éteindre de la chaux, appliquée sur l'écorce avec un gros pinceau, est aussi un fort bon moyen.

Insectes et animaux nuisibles.

Oiseaux. On connaît les moyens employés jusqu'à ce jour contre les oiseaux, tels que les appâts, les épouvantails, les filets, les claquets. M. Delaunay a vu réussir un épouvantail fait avec une feuille de clinquant suspendue au bout d'un bâton, qu'on attache horizontalement à un mur, un treillage ou un arbre. Le moindre vent l'agite en le faisant résonner et briller.

Quelquefois on réussit à chasser les moineaux en plaçant dans les endroits qu'on veut garantir de leur voracité, un chat, ou un oiseau de proie empaillé, ou vivant retenu dans une cage, d'où il peut être aisément aperçu. On les effraie encore par des guirlandes de plumes enfilées vers leur milieu par un nœud coulant dans une ficelle que le moindre vent fera tourner, si elle est un peu tendue et suffisamment écartée du mur ou de la treille par des bâtons placés de distance en distance. Enfin, pour garantir les jeunes greffes de la brusquerie des oiseaux qui, en venant se poser dessus, ne manquent pas de les décoller, on y place de petits moulins de plumes très-mobiles. On les fait en fichant en croix 4 plumes, de longueur égale, sur la partie ronde d'un bouchon de liége, dont le milieu sera

traversé par un tuyau de plume, d'un volume suffisant pour laisser jouer la grosse épingle qui doit servir d'axe au moulin. Cette épingle, passée par le tuyau, s'enfonce dans la partie qui reste du bouchon, et que l'on aura fixée sur un bâton pointu assez long, attaché verticalement à l'arbre greffé. Pour que ces moulins aient toute la mobilité possible, il faut que le tuyau dans lequel passe l'axe soit un peu plus long que le bout du bouchon qu'il traverse; la pointe de l'épingle doit aussi fixer sur l'autre partie du bouchon un morceau de tuyau de plume étalé, sur lequel glissera le bout du tuyau au travers duquel passe l'épingle; autrement il serait arrêté par le liége. On se sert de plumes blanches de poules ou de pigeons, dont les barbes sont un peu fermes et pas trop longues.

Tous les oiseaux ne sont pas dangereux, et même ceux qui vivent d'insectes sont plus utiles que nuisibles. En conservant ceux qui sont utiles, on doit s'attacher à détruire les autres, les moineaux surtout, dont tout le monde connaît les énormes dégâts. Pour y parvenir il existe plusieurs moyens. Le premier et le plus sûr est de les tuer à coups de fusil, non pas qu'on puisse espérer de les détruire tous, mais le bruit les épouvante et les écarte pour long-temps. On doit aussi, dans le temps de la ponte, chercher leurs nids et s'emparer des œufs et des petits. Quelques personnes placent contre les murs des pots de terre dans lesquels ces oiseaux viennent volontiers nicher. On les prend aussi avec des trébuchets dans lesquels on en renferme des jeunes pour appelans; avec des filets; avec de petites baguettes extrêmement légères, enduites de glu, et passées dans le milieu d'un petit morceau de mie de pain que l'on a semée dans l'endroit où ils ont l'habitude de venir se poser; enfin, on les empoisonne avec de la mie de pain ou des grains de blé que l'on mélange avec de la noix vomique réduite en poudre. Le Traité des chasses aux piéges, publié par le libraire *Audot*, offre pour prendre ces oiseaux toutes sortes de moyens très-ingénieux.

Chenilles. Le plus sûr moyen de les détruire est

d'écheniller; et cette opération consiste à rechercher avec soin, en taillant les arbres, les anneaux d'œufs qu'elles ont déposés sur les branches, à couper et enlever les nids, et à les brûler; enfin, à détruire les chenilles éparses sur les plantes, ainsi que les papillons qui viennent y faire leur ponte. Lorsqu'on n'a écarté que les oiseaux nuisibles, les autres chassent les chenilles et en font une grande destruction.

Araignées. Celles qui font des toiles pour prendre des mouches nuisent très-peu dans les jardins : mais il y en a une espèce qui est toujours en mouvement sur la terre, et qui attaque plusieurs jeunes semis, particulièrement celui de carottes dont elle pique la tigelle pour en pomper les sucs. La plante alors se fane et périt. Cette araignée est quelquefois si multipliée, qu'elle détruit les semis, quelque considérables qu'ils soient. Il n'est qu'un moyen de les en écarter : comme elles craignent l'humidité, on donne chaque jour un léger arrosement aux plantes lorsque le temps est chaud et sec, jusqu'à ce qu'elles aient poussé 2 ou 3 feuilles. Une décoction de suie produit plus d'effet.

Courtilière. La courtilière, courterole ou taupe-grillon, est un insecte carnivore et herbivore : s'il rend quelques services en détruisant beaucoup d'insectes et leurs larves, ces services sont loin de compenser les dégâts qu'il cause dans les cultures, 1°. par les nombreuses galeries qu'il pratique en tous sens, qui soulèvent et éventent les racines des jeunes semis et les font périr; 2°. par la grande quantité de plantes venues qu'il fait mourir en coupant leur racine entre deux terres, soit seulement pour se faire un passage comme on le dit, soit aussi pour les manger comme nous nous en sommes assuré. On n'emploie ordinairement pour le détruire que de l'eau sur laquelle on jette un peu d'huile. On verse cette eau dans les trous de la courtilière, et, si l'eau parvient au fond du trou, elle remonte pour éviter l'inondation; et traverse la couche d'huile qui la fait périr sur-le-champ. Ce moyen réussit assez bien dans les terres fortes; mais dans les terres légères et dans les terreaux l'huile et une partie de l'eau sont absorbées

par les parois des trous et galeries des courtilières, la terre s'éboule et la courtilière se fait un autre passage par lequel elle s'échappe. Ce moyen peut cependant être d'une grande utilité lorsque les courtilières se sont réunies dans les couches, où elles s'assemblent à raison de la chaleur et du grand nombre d'insectes qui y éclosent, et où elles détruisent les melons et les autres plantes. On sacrifie alors sa couche, on la bat, on enlève le terreau et le fumier. Le bruit oblige les courtilières de se retirer dans les trous qu'elles ont pratiqués au fond du fumier, et surtout dans la terre au pied de la couche. Après cette opération, on enlève à reculons avec la bêche un demi-pouce de terre du fond de la couche, tant pour l'aplanir que pour déboucher les trous des courtilières, ce qui forme un bassin. On met dans une quantité d'eau, assez grande pour couvrir la surface de ce bassin, un ou plusieurs verres d'huile commune, et on la répand dans le bassin. L'eau pénètre dans les trous, les courtilières sortent de terre, et viennent périr à la surface en moins de 20 minutes. Dans les carrés et les plates-bandes on peut employer le moyen suivant : on enterre une caisse sans couvercle, de plusieurs pieds de longueur, sur 14 à 18 pouces de profondeur; on fait à sa partie supérieure, à 1 pouce du bord, 2 ou 3 trous de chaque côté, assez grands pour le passage des courtilières; on remplit la caisse de fumier chaud, que l'on couvre d'un pouce de terre : le rebord de la caisse doit être au niveau du terrain. La chaleur du fumier et les insectes attirent les courtilières de tout le carré. On place, 8 ou 10 jours après, devant chaque trou, une ardoise ou un morceau de planche mince, enfoncé de manière à le boucher. On bat la terre, on l'enlève, mais en l'éparpillant, de crainte qu'il n'y reste des courtilières, qui se retirent dans le fond de la caisse, où on les laisse après les avoir tuées. S'il y en a beaucoup à détruire, on recommence l'opération en emplissant de nouveau la caisse. Quelques jardiniers se contentent d'enterrer de distance en distance des petits tas de fumier chaud dans lesquels elles vont se loger en automne. Lorsque les premières gelées sont arrivées, ils les y trouvent engourdies.

On enfonce encore le long des murs de grands pots ou de mauvaises cloches renversés, enterrés un pouce au-dessous du niveau du terrain, qu'on établit en pente rapide. On remplit les vases à moitié d'eau ; les courtilières, comme d'autres insectes, ainsi que les rats, mulots, souris, etc., qui courent la nuit, y tombent et ne peuvent en sortir.

Voici deux procédés que nous avons vu employer avec beaucoup de succès par M. Découflé, habile jardinier, rue de la Santé à Paris, pour détruire les courtilières.

1°. Quand une planche contient beaucoup de courtilières, il la borde de planches posées de champ et enfoncées d'un pouce; il ménage aux encoignures une distance suffisante pour y placer un pot à fleur à moitié plein d'eau qu'il enfonce un peu au-dessous du niveau du sol, et il arrose un peu la terre le long des planches pour y attirer les courtilières. On sait que ces insectes sortent la plupart la nuit pour courir sur la terre. Les planches les empêchent de passer, elles courent au long, et arrivées aux encoignures elles tombent dans les pots qui contiennent de l'eau et se noient.

2°. Quand une planche, une couche sourde infestée de courtilières est vide, on la laboure, ensuite on la mouille amplement : quand l'eau est imbibée on la trépigne bien, ou on y passe une rouleau de manière à rendre la surface unie et serrée; on fait cela le soir. Le lendemain matin on voit toutes les petites galeries que les courtilières se sont faites à 5 ou 6 lignes de la superficie du sol, on passe le doigt dans ces galeries et l'on suit jusqu'à ce qu'elles s'enfoncent perpendiculairement; là on en élargit l'ouverture en cône renversé, on y verse de l'eau avec un entonnoir (la valeur de deux ou trois verres suffisent ordinairement pour l'emplir), et quand le trou est plein, on laisse tomber quelques gouttes d'huile mêlée d'essence de térébenthine sur l'eau; en moins de 5 minutes la courtilière vient expirer au bord du trou.

Vers de terre, *Achées*, *Lombrics*. On parvient à les détruire par les moyens suivans. Lorsque le temps est humide sans être froid, on leur donne la chasse avant le lever du soleil, ou une heure ou 2 après qu'il est cou-

ché. On a un pot à fleurs et une mauvaise paire de ciseaux. On les cherche au moyen d'une lanterne sourde; on jette dans le pot ceux qui sont hors de terre, et on arrache avec précaution ceux qui n'ont qu'une partie du corps hors de leur trou : l'usage assez général de les couper en deux d'un coup de bêche ne suffit pas pour les détruire, car le bout qui s'étend depuis la tête jusqu'aux organes sexuels continue de vivre et reproduit une autre partie postérieure. C'est au printemps qu'on en détruit le plus par cette chasse, dont on donne les produits à la volaille qui en est très-friande, et on a l'avantage d'arrêter leur multiplication. Le jour on prend un pieu de 4 à 5 pieds de long, affilé par un bout; on l'enfonce de 12 à 15 pouces, en l'agitant en tous sens pendant 10 à 12 minutes. Ce mouvement fait sortir les lombrics de terre. S'ils étaient dans une caisse ou dans un pot à fleurs, on le frapperait légèrement de côté, avec un maillet, pendant 8 ou 10 minutes, et les vers sortiraient. On les en fait sortir aussi avec une infusion de brou de 30 à 40 noix vertes qu'on jette dans un seau d'eau, qu'on y laisse infuser quelques jours, et dont on arrose ensuite la terre.

Tiquet, *Altis bleue*. Cet insecte vit sur les plantes de la famille des crucifères, et fait, dans certaines années, le désespoir des jardiniers, dont il détruit les semis de choux, de navets, de raves et de radis. Dès qu'on approche des jeunes plantes, on en voit des centaines s'élancer et retomber à terre, où il est très-difficile de les saisir. On n'a d'autres moyens de les faire périr que des décoctions de plantes âcres, telles que le tabac, le noyer, le sureau; de l'eau chargée de potasse ou de suie; de l'urine, et de la composition de M. Tatin. Voy. page 108.

Fourmis. L'huile produit sur la fourmi le même effet que sur la courtilière. Ainsi on peut inonder les fourmilières avec de l'eau et un peu d'huile. De l'eau bouillante versée dedans les détruit entièrement; mais, lorsque la position d'une fourmilière s'oppose à ces moyens, on suspend aux arbres voisins de petites bouteilles d'eau miellée, où elles viennent se noyer. On bouleverse la fourmilière et on la couvre d'un pot; les

fourmis y montent et on les noie. On empêche les fourmis de monter dans les arbres en entourant les troncs d'un anneau de glu ou de peinture à l'huile, et en les renouvelant quand ils sont desséchés. Un flocon de laine bien cardée et dont on fait un anneau produit le même effet. On peut encore placer sous le pied des caisses un vase de terre cuite rempli d'eau, et mettre les pots des plantes qui aiment l'humidité dans des assiettes ou plats remplis d'eau. Enfin on peut transporter dans son jardin une grande quantité de carabes dorés; ils chassent continuellement aux fourmis et aux autres insectes, et n'attaquent jamais les végétaux.

Limaces, *Escargots*. Le moyen le plus sûr de détruire ces animaux est de leur donner la chasse le matin et le soir des jours de printemps et d'automne, lorsque le temps est doux et lorsqu'il pleut. La chaux vive éteinte à l'air (en poudre), l'eau de chaux et plusieurs autres substances caustiques les font périr, mais leur emploi par simple inspersion est difficilement praticable dans les potagers. Le moyen suivant, indiqué par M. Marcellin Vetillart, l'est davantage. On place de distance en distance de petits tas de son; les limaces s'y rassemblent, et là on peut facilement les faire périr en répandant sur elles de la chaux en poudre. Des planchettes ou quelqu'autre abri du même genre, soulevé du côté exposé au nord et sous lequel trouvant de la fraîcheur elles vont se réfugier pendant la chaleur du jour, offrent encore un moyen de les détruire en bon nombre.

Taupes. La taupe, ainsi que la courtilière, travaille au lever, au coucher du soleil et à midi. Un peu avant qu'elle se mette en mouvement, on renfonce une des taupinières (petit monticule que fait la taupe en formant ses galeries); on reste à l'affût sans faire le moindre bruit, et pendant qu'elle travaille à rétablir sa galerie, on l'enlève d'un coup de bêche en dessous.

On les prend aussi avec 2 piéges. Le premier consiste en un tube de bois cylindrique de 9 à 10 pouces de long et de 18 lignes de diamètre, fermé à l'une de ses extrémités par un grillage en fil de fer, et à l'autre par une sou-

pape ou porte en tôle suspendue par une charnière, et s'ouvrant au moindre effort de l'extérieur à l'intérieur, mais arrêtée à l'extérieur par 2 fils de fer contre lesquels elle bat. Le 2e. est une espèce de pincette élastique en fer et qui est fermée. (Voyez pl. XXI.)

On débouche une galerie, et si on sait de quel côté vient la taupe, on y met un des piéges tourné de ce côté. Si on ne sait de quel côté elle vient, on met un piége semblable tourné en sens contraire. On recouvre le trou pour intercepter la lumière. La taupe entre dans le tube et ne peut en sortir, ou elle est tuée par la pince. Une noix bouillie dans la lessive, et mise dans le premier piége ou placée derrière le 2e., attire par son odeur la taupe qui en est friande, et qui périt, dit-on, lorsqu'elle en mange; ce qui a déterminé à se contenter de mettre 4 ou 5 de ces noix dans les galeries. D'autres coupent des vers de terre ou lombrics par tronçons de 3 ou 4 pouces; ils les saupoudrent de râpure de noix vomique, ou se contentent de les laisser pendant 24 heures dans cette râpure, et ils en mettent un ou 2 morceaux dans chaque boyau. Si la taupe les mange, elle périt.

On peut encore enterrer un pot ou une cloche de verre en l'enfonçant à un demi-pouce au-dessous de la galerie, et en le remplissant d'eau jusqu'à la moitié. On recouvre comme pour les piéges, et la taupe, en continuant sa route, y tombe et s'y noie.

Rats, Mulots, Souris, etc. Le meilleur moyen pour la destruction de ces animaux est d'avoir de bons chats. Le second est d'employer les ratières, souricières, quatre-de-chiffre, pots enterrés et autres piéges. En voici un par lequel on peut en détruire beaucoup. On coupe une barrique en deux, on en enterre la moitié qu'on remplit d'eau à la hauteur de 6 pouces; on la recouvre avec des planches jointes, et on met sur la couverture un morceau de fil de fer placé verticalement, et dont l'extrémité supérieure est recourbée. On suspend à cette extrémité, avec un fil ordinaire, à 4 pouces de la couverture, un morceau de lard rôti, ou un fruit, ou tout autre appât, au-dessus d'une bascule établie dans la couverture même. Cette bascule, large de 3 pouces et

longue de 8, doit être très-légère et seulement plus pesante d'un demi-gros sur le devant que sous l'appât. L'animal vient sur la bascule, la fait trébucher par son poids et tombe dans l'eau ; la bascule se rétablit, et par ce moyen un autre peut être pris le moment d'après. On peut encore employer la mort aux rats et d'autres poisons ; mais il faut les placer dans des endroits où les chats et surtout les enfans ne puissent les atteindre.

Vers blancs, Mans, Tons ou Turcs. La larve du hanneton, connue sous ces noms, cause de grands ravages, et malheureusement ce n'est que par la destruction des racines des plantes dont elle se nourrit qu'on s'aperçoit de sa présence. Un des meilleurs moyens à employer est de prévenir sa multiplication. Pour réussir, il faut, dans la saison des hannetons, leur donner la chasse à midi, en secouant les arbres et leurs branches. L'insecte tombe, on l'écrase, et par ce moyen on diminue la ponte ; si on craint qu'il y ait des vers blancs dans un carré ou dans une planche dans laquelle on a mis des plantes qui craignent leurs ravages, on y plante quelques pieds de fraisier ou de la laitue. De temps à autre on visite les racines du fraisier ou la laitue, parce que les vers blancs les attaquent de préférence, ou on examine l'état des laitues, en cherchant au pied de celles qui sont fanées ; et dans les deux cas, on détruit le ver, qui ne peut échapper, parce que ses mouvemens sont très-lents. On peut encore, si la terre est un peu ferme, faire des trous avec un plantoir ; le ver, en traversant les trous, y tombe ; on les visite une fois par jour pour les détruire.

Frelons, Guêpes. Dès qu'on aperçoit un nid de guêpes suspendu à une branche, on le détruit en le brûlant avec une poignée de paille enflammée que l'on tient au-dessous. Lorsque les nids sont dans un mur ou dans tout autre endroit élevé, on examine s'il y a plusieurs passages, et on les bouche, à l'exception d'un seul, avec de la glaise ou du plâtre, ou un mortier quelconque. On prépare une mèche un peu grosse qu'on trempe à 2 ou 3 reprises à une de ses extrémités, dans du soufre liquide, et on enfonce l'autre dans une poignée de la

matière avec laquelle on a bouché les trous. On met le feu à la mèche, et on la fait entrer dans le trou conservé qu'on ferme exactement avec le mortier. La vapeur du soufre se répand dans l'intérieur, et tue tous les insectes. Si le nid est enterré, on le remue au moyen d'un coup de bêche, et on y répand de l'eau bouillante. Ces opérations se font le soir, après le soleil couché. On suspend à l'automne, aux arbres chargés de fruits, de petites bouteilles ou fioles débouchées et remplies à moitié d'eau miellée. Les jeunes mères de frelons ou de guêpes y entrent et s'y noient, ce qui diminue le nombre des nids au printemps, parce qu'il n'y a que ces mères qui résistent pendant l'hiver. Aussi doit-on leur donner la chasse au printemps où on trouve les guêpes sur le vieux bois et les boutons de poirier, et les frelons sur les frênes. On les prend avec un filet à papillons.

Piqûre des guêpes, *Abeilles, Cousins*. Lorsqu'on est piqué par un de ces insectes, il faut de suite tirer l'aiguillon, sucer la plaie, et y mettre, aussitôt qu'on peut s'en procurer, un peu de chaux vive en poudre, ou de l'alcali volatil fluor : le verjus appliqué sur la piqûre fait cesser la douleur sur-le-champ ; le jus d'oseille, d'alleluia et de toutes les plantes acides, produirait sans doute le même effet.

Petits insectes, *Punaises*, *Pucerons*, *Kermès*. Il est difficile de les détruire. S'il est question d'une plante précieuse, on la nettoie et on la lave avec une décoction de tabac ou l'eau préparée par M. Tatin (1). Cette der-

---

(1) *Composition* de M. Tatin. — Savon noir, 2 livres et demie ; fleur de soufre, 2 livres et demie ; champignons des bois, ou de couche, 2 livres ; 60 pintes d'eau : on partage l'eau en 2 parties égales, dont une se verse dans un tonneau ; on y délaie le savon noir, et on y ajoute les champignons après les avoir écrasés légèrement ; on fait bouillir l'autre partie de l'eau pendant 20 minutes : on y met avant l'ébullition le soufre renfermé dans une toile claire, et attaché à un poids pour le retenir au fond ; on remue pendant ce temps, avec un bâton, l'eau pour lui faire prendre de la couleur, et l'on presse de temps en temps le soufre avec l'extrémité du bâton ; on verse ensuite l'eau bouillante dans le tonneau, on la remue un instant avec le bâton, et on l'agite chaque jour jusqu'à ce que son odeur soit fétide. Plus cette composition est ancienne et fétide, plus elle produit d'effet. On y plonge les branches, on

nière eau, n'étant pas chère, peut servir à bassiner les semis. La cendre, un peu de fleur de soufre ou de la suie, éloignent momentanément plusieurs insectes. On fait tremper les graines dans de l'eau chargée de suie, ou bien on les mêle avec de la fleur de soufre dans un vase qu'on tient fermé pendant 3 jours, et l'odeur contractée empêche plusieurs insectes d'attaquer les semis au moment de la levée. Les pucerons, qui portent un préjudice considérable à de certains arbres, particulièrement au pêcher, ne résistent pas une demi-heure à la fumée de tabac, distribuée, par le moyen d'un soufflet, sur toutes les branches qui en sont attaquées. Une boîte en cuivre, fermant hermétiquement, renferme une certaine quantité de tabac auquel on met le feu; à un des côtés de cette boîte est un tuyau auquel on adapte un soufflet de cuisine; à l'autre côté est un autre tuyau de 7 pouces de longueur, servant de conducteur à la fumée, et la lançant en jet partout où on veut la diriger, par le moyen du soufflet que l'on fait jouer. (Voyez le *volume des figures*, où cet instrument est dessiné et décrit dans tous ses détails.) En l'employant il faut avoir la précaution de ne pas trop approcher le tuyau des feuilles et des pousses délicates, dans la crainte de les brûler.

On détruit les kermès qui sont fortement collés contre les branches, en frottant ces dernières avec une brosse rude, ou mieux avec le dos de la lame d'une serpette, de bas en haut, et en la lavant ensuite; mais il vaudrait mieux ne pas les laisser se multiplier en arrosant la tige, les rameaux et les feuilles des arbres, plusieurs fois en mai, au moyen d'une seringue à pomme, avec la liqueur fétide de M. Tatin. On assure que les charançons qui attaquent le blé sont chassés par l'odeur de la corne

---

les arrose et on les seringue avec cette composition. L'extrémité de la seringue est terminée par une petite tête à trous très-fins. (Voyez planche XXIII, figure 6.)

M. Bosc dit dans une note du Dictionnaire d'agriculture, à l'article Artichaut, que les champignons ne servent à rien; que le savon suffit. Nous ne contestons rien au sujet des insectes des artichauts; mais nous avons expérimenté que le savon ne tue pas l'un des trois insectes qui tourmentent l'homme.

brûlée

brûlée et du sureau; celle de résine, de térébenthine, de lavande, de camphre, éloigne les teignes. Enfin, depuis qu'on s'éclaire au moyen du gaz hydrogène extrait du charbon, un jardinier anglais a cru reconnaître que rien n'est aussi efficace pour détruire les insectes sur les arbres fruitiers et autres qu'une lotion d'eau à travers laquelle on a fait passer ce gaz, qui lui communique une odeur extrêmement fétide. On l'emploie aussi de la manière suivante : on mêle une livre de soufre dans 18 pintes d'eau ainsi hydrogénée, ensuite on y ajoute du savon en quantité suffisante pour faire du tout une sorte de bouillie claire qu'on applique sur les branches avec une brosse de peintre. Cette composition n'étant pas inflammable, on peut la faire sur le feu sans danger.

Tigre. Petit insecte du genre punaise, ainsi appelé à cause de sa bigarrure. Il vit sur le dos des feuilles de poirier, particulièrement sur celles du *bon chrétien*, dont il mange le parenchyme, les dessèche et les fait tomber long-temps avant l'époque naturelle, ce qui nuit beaucoup aux fruits. On conseille, pour s'en débarrasser, de laver les branches et les feuilles avec une lessive caustique, ou mieux avec de l'eau hydrogénée décrite ci-dessus.

PLANTES POTAGÈRES.

AIL, *Allium sativum*. L. (Hexandrie Monogynie, famille des *Liliacées*). De la Sicile, vivace. Cette plante est cultivée pour ses bulbes (auxquelles on donne le nom de têtes) dont l'odeur et la saveur sont très-fortes, et dont on fait une assez grande consommation dans certains pays, surtout dans le Midi. En février et mars on plante les caïeux (gousses) à 6 pouces de distance, en planche ou mieux en bordure; on en plante aussi quelquefois en octobre, pour avoir des premiers produits au printemps. Au commencement de juin, on fait un nœud avec les feuilles et la tige, pour en arrêter la séve au profit des bulbes; lorsque les fanes sont desséchées, on arrache l'ail qu'on laisse quelque

temps se ressuyer au soleil, puis on le lie par bottes et on le suspend dans un endroit sec. On n'emploie pas ordinairement la voie du semis, parce qu'elle est plus lente que celle des caïeux, en ce que la graine ne fournit la première année que des bulbilles propres seulement à la plantation pour l'année suivante; une terre trop humide ne convient pas à l'ail qu'elle fait *graisser*. — AIL D'ESPAGNE ou ROCAMBOLE. A. *Scorodoprasum*. Diffère de l'espèce précédente en ce que sa tige, au lieu de produire des fleurs et des graines, porte à son sommet des bulbilles. Même usage et même culture; les bulbilles servent à la reproduction, mais c'est un moyen plus lent que l'emploi des caïeux (gousses) pour la plantation.

ANANAS. *Bromelia ananas*. (Hexandrie Monogynie, famille des *Narcisses*). De l'Am. mér. Plante à racines fibreuses et qui ne produit sa tige qu'à l'époque où elle se dispose à fleurir, ce qui, dans la culture de ce pays-ci, n'arrive guère qu'à la 3me. année : jusque-là, l'ananas n'offre que des feuilles radicales, divergentes, roides, longues de 1 à 3 pieds, larges de 2 à 3 pouces, couvertes d'une poudre glauque, garnies ou non garnies sur les bords d'épines plus ou moins courbées. Du centre de ces feuilles s'élève une tige grosse et succulente, droite, très-simple, haute de 1 à 2 pieds, terminée par un faisceau de petites feuilles appelé couronne, audessous de laquelle se développent des fleurs bleuâtres sessiles, formant par leur ensemble un épi que surmonte la couronne. Après que les fleurs sont fanées, les ovaires, qui sont tous soudés ensemble, grossissent, deviennent charnus, et forment un seul fruit ovale ou conique, figuré à facettes comme une pomme de pin, haut de 4 à 12 pouces, selon les variétés, prenant une couleur ordinairement jaunâtre ou violette dans la maturité, répandant alors l'odeur la plus suave, et contenant dans sa chair ferme, fondante et blanchâtre une eau sucrée, agréablement acidulée, dans laquelle on retrouve la saveur de la fraise, de la framboise, de la pêche et de tous nos meilleurs fruits.

Le commerce aujourd'hui possède 56 espèces ou va-

riétés d'ananas, mais toutes ne sont pas également bonnes : voici les plus estimées de celles que cultive M. Lemon, à la barrière de Belleville, à Paris, et qui est le cultivateur qui s'en occupe le plus particulièrement.

Ananas commun :
—— à feuilles panachées de jaune.
——————— de blanc.
—— *martinicensis.*
—— *semiserrata fructu flavo.*
—————— *fructu rubro.*
—————— *fructu nigro,*
—— *inermis fructu magno.*
————— *fructu albo.*
————— *emarginata, fructu magno.*
——————————— *flavo.*
————— Smooth de la Jamaïque, fruit long, jaune pâle.
— de Cayenne, ou Mahipouri, fruit le plus gros de tous.
— du Mont-Serrat.
— *Jamaicensis violacea, fructu rubro.*
— *Pyramidalis, fructu olivæ colore.*
— *foliis vittatis, fructu aurantiaco.*
— *providentialis.*
—— reine noire, à fruit couleur d'olive.
—— *fructu maximo.*
— Erville, à gros fruit rond.
— *hemisphærica*, gros fruit, excellent.
— d'Otaïti (oranson des Anglais) l'un des plus beaux fruits.
— *gigantea* (Welbeck seedling) fruit long et très-gros.
— *antigua fructu albo.*
————— *fructu magno.*
— de l'île Saint-Vincent, fruit de moyenne grosseur.
— *nudicaulis.*
— *serotina.*
— *bracteata* (espèce).

Multiplication. Le fruit de l'ananas ne contenant pas ordinairement de graines, la plante se multiplie par œilletons qu'elle produit à son pied, le long de sa tige, et par sa couronne. On détache toutes ces parties en les éclatant, en les tordant ou en les coupant : on dénude le talon des œilletons qui ont au moins 2 pouces de longueur, en ôtant quelques feuilles inférieures sur la partie qui doit être enterrée : on arase bien la plaie avec la serpette, on la laisse sécher en plaçant les œilletons sur des planches élevées dans un endroit sec, aéré, pendant 5 ou 6 jours et plus. On peut, dans un cas pressant, enlever des œilletons sur les tiges d'ananas quand ils ne sont pas encore plus gros qu'une noisette, et les planter 2 jours après : on peut aussi, quand le fruit est coupé, soigner et cultiver le vieux pied jusqu'à ce que les œilletons de sa base et de sa tige soient devenus aussi forts qu'une petite couronne, avant de les détacher. Dans tous les cas, on mettra toujours à nu le talon des œilletons, en leur enlevant les feuilles inférieures sur toute la partie qui doit être enterrée, et on fera sécher les plaies en mettant les œilletons sur des planches élevées, dans un endroit sec et aéré à l'abri du soleil, pendant 5 ou 6 jours, et plus ; ensuite on les plantera.

Culture. La plupart des fruits d'ananas mûrissent de juin en octobre, et les couronnes pouvant se conserver un mois et plus, sans être replantées, on peut attendre qu'on en ait une certaine quantité pour les mettre en terre ; on tâchera seulement de les planter assez tôt pour qu'elles puissent bien s'enraciner avant l'hiver. Quant aux œilletons, comme on est maître de les détacher quand on veut, on fera bien de les planter au printemps, afin qu'ils se fortifient pendant l'été. Dans tous les cas, on a dû préparer d'avance un châssis dans lequel on a formé une couche de fumier neuf et de feuilles assez épaisses pour produire une chaleur forte et soutenue, et recouverte d'un pied de tannée neuve. Cela étant fait, on a des pots de 4 à 5 pouces de diamètre, percés de 3 fentes dans le bas ; on met au fond 6 lignes de gros gravier, et on achève d'emplir avec une terre comp[illegible] de $\frac{1}{2}$ de terre normale ou franche,

de $\frac{1}{4}$ de terre de bruyère, et $\frac{1}{4}$ de bon terreau et de fumier gras, le tout mélangé 6 mois d'avance, et remué plusieurs fois sous un hangar à l'abri de la pluie. Il ne faut pas que cette terre, quand on l'emploie, soit sèche comme la cendre, mais elle doit l'être assez pour qu'on ne puisse pas la pétrir entre les doigts; on la tasse légèrement dans le pot: on enfonce deux doigts et le pouce réunis au milieu pour y former un trou profond de 12 à 15 lignes, en raison de la force de l'œilleton qu'on y plante droit, et que l'on maintient en appuyant la terre tout autour de sa base Si on craignait que la terre ne fût trop humide, on mettrait un peu de sable fin dans le trou, et l'œilleton par dessus. On enterrera de suite tous les pots par rang de hauteur dans la tannée de la couche, et on aura dû calculer de manière que quand on mettra les panneaux sur le tout, le verre soit très-près des plantes sans cependant les toucher.

L'ananas pouvant supporter 40 degrés de chaleur, il n'est pas du tout nécessaire d'attendre, pour le mettre sur la couche, qu'elle ait, comme on dit, *jeté son feu :* on place cependant un thermomètre dans le châssis, plus pour s'assurer que la chaleur ne descend pas au-dessous de 20 degrés, que dans la crainte qu'elle ne monte trop. On couvre avec des paillassons pendant les nuits, si elles sont froides, et on rompt les rayons du soleil avec des toiles ou paillassons clairs pendant le jour, s'ils sont trop ardens, et sans donner d'air, à moins qu'une humidité surabondante accidentelle n'oblige à essuyer les carreaux.

Environ 3 semaines après, le plant doit avoir des racines; on s'en assure par sa nouvelle pousse, et en en dépotant quelques-uns: alors on commence à arroser, et on augmente la mouillure en raison de la multiplication et de la longueur des racines et en raison de l'augmentation de la chaleur. On répand de l'eau en forme de pluie fine dans le châssis, au moyen d'une seringue à pomme fine, pour produire une vapeur chaude et humide toutes les fois que la température est élevée: en tout temps, il faut n'employer pour mouiller les ananas que de l'eau déjà échauffée dans une serre, ou autrement.

Si, à la fin de juillet, la couche était trop affaissée ou que les réchauds ne la tinssent pas assez chaude, on en ferait une autre sur laquelle on transporterait les pots; mais on attend le plus souvent jusqu'en octobre pour préparer une autre châssis dans lequel on aura fait une bonne couche de fumier neuf mélangé de feuilles, si on peut, afin que la chaleur dure plus long-temps, soit moins humide, et on y transportera les pots par un beau jour, pour y passer l'hiver au moyen de réchauds qu'on renouvelle tous les mois, et de bonnes couvertures quand le froid augmente, et qu'on ôte quand le soleil luit. Si on a une bache ou une serre chaude basse, on y fera la couche dont nous venons de parler, et on y mettra les plantes; mais ces constructions dispendieuses, commodes à la vérité, ne sont pas indispensables; on peut amener des ananas à fruit sans serre chaude: il suffit d'avoir des châssis de hauteur différente, pour les 3 âges, du fumier et de la tannée.

A la fin d'avril de l'année suivante, les plantes se trouvant trop à l'étroit dans leur pot, il faut leur en donner d'autres qui aient de 6 à 7 pouces de diamètre: on choisit un temps doux pour cette opération, qui n'est qu'un rempotage soigné fait avec de la même terre. On dépote les plantes par le procédé ordinaire, on supprime les feuilles inférieures qui seraient desséchées ou malades, on gratte légèrement avec les doigts le tour de la motte pour faire tomber un peu de terre et mettre l'extrémité des racines à découvert, on examine leur état, en prenant garde de les offenser: si on en trouvait une ou deux endommagées, on les retrancherait jusqu'au vif, s'il s'en trouvait un plus grand nombre d'altérées, on mettrait la plante de côté pour la traiter comme nous dirons tout à l'heure. On se gardera bien de raccourcir une racine saine, quelle que soit sa longueur. La motte étant visitée, et l'extrémité des racines mise à nu, on a des pots garnis d'un pouce de gros gravier dans le fond, recouverts jusqu'au tiers ou à la moitié de terre préparée sur laquelle on pose la motte en écartant les racines, on verse de la terre que l'on fait couler entre les racines, on la tasse, en tapant le cul du pot

sur la table à différentes reprises, et ayant soin que le collet de la plante affleure le bord du pot. Enfin quand elle est solidement plantée, on mouille pour lier la nouvelle terre à l'ancienne, on la laisse un peu ressuyer, ensuite on place les plantes sur la nouvelle couche préparée dans un châssis plus haut que celui de l'année précédente, en les mettant par rang de taille et à une distance les unes des autres proportionnée au développement qu'elles doivent prendre pendant le courant de l'été. On les gouverne d'ailleurs comme l'année précédente, en observant toutefois qu'étant plus fortes elles demanderont plus de chaleur, plus d'arrosement, et que les bains de vapeur leur seront encore plus avantageux.

Au lieu du rempotage dont nous venons de parler, on replante quelquefois les ananas *à cul-nu*, c'est-à-dire qu'on coupe la plante au collet, et qu'on la traite ensuite comme un œilleton : quelques jardiniers emploient indifféremment ces deux modes de plantation, quoique le dernier doive, selon les apparences, retarder plus ou moins le développement de la plante. On est cependant forcé de l'employer quand les racines sont en mauvais état, ou quand la plante est tellement sale ou couverte d'insectes, qu'on ne pourrait pas la nettoyer convenablement en lui conservant la motte.

Au lieu de replanter les ananas d'un an dans des pots en avril, on peut attendre jusqu'en mai, et les planter alors à nu, en pleine terre dans un châssis que l'on entourera de réchauds renouvelés tous les mois. Cette méthode, que nous n'avons vu pratiquer qu'au potager du Roi à Versailles, paraît offrir l'avantage de faire fortifier les plantes plus en un été qu'elles ne font ordinairement en deux ans tenues dans des pots. Mais elle a l'inconvénient d'obliger à replanter tout à cul-nu lorsqu'à l'automne il faut remettre les plantes sur couche, parce qu'il est impossible de conserver les grandes racines qu'elles ont produites dans la pleine terre, et que si on se bornait à les raccourcir, elles périraient et formeraient un obstacle à la plante pour en produire d'autres. Cette méthode mérite néanmoins d'être étudiée, elle nous paraît susceptible d'offrir beaucoup d'économie de temps et de dépense.

Enfin au printemps de la troisième année, on mettra les plantes dans des pots de 10 à 12 pouces avec toutes les précautions et les procédés indiqués ci-dessus, et on les soignera encore mieux, s'il est possible, en augmentant la chaleur, les arrosemens, et les bains de vapeur. On consultera souvent le thermomètre, afin de tâcher qu'il ne descende pas au-dessous de 30 degrés. L'habitude fait reconnaître les plantes qui sont prêtes à pousser leur tige et fleurir; on les rassemble pour leur donner des soins particuliers plus aisément. Quand le fruit est noué on le pousse à la chaleur et à l'eau jusqu'à ce qu'il ait atteint toute sa grosseur, ensuite on ne l'arrose plus que très-peu, dans la crainte d'affaiblir son parfum. On reconnaît qu'il est mûr à son changement de couleur, et surtout à l'odeur extrêmement agréable qu'il répand. Il est avantageux de ne le manger que 3 ou 4 jours après avoir été coupé, afin que son acide malique soit transformé en acide saccharin.

Depuis que nous avons exposé l'avantage qui peut résulter de faire passer les ananas en pleine terre sous châssis, M. Lemon a eu la bonne idée d'y mettre des ananas prêts à fleurir, et il en a obtenu des fruits beaucoup plus beaux que par la manière ordinaire. C'est un perfectionnement peu coûteux que la pratique doit s'empresser d'adopter.

Obs. Nous avons cru remarquer que généralement les jardiniers de France donnent de la terre trop légère à leurs ananas, et ne les arrosent pas assez. L'ananas a besoin d'une grande chaleur, de beaucoup d'eau et d'une terre assez substantielle. Ce n'est que pendant l'hiver qu'il faut ménager les arrosemens.

Insectes nuisibles. Le cultivateur est souvent contrarié dans la culture de l'ananas par un petit insecte du genre cochenille, appelé vulgairement *pou.* Les moyens proposés pour s'en garantir sont peu efficaces quand il est nombreux, parce qu'il se place de préférence au bas des feuilles intérieures, où il est fort difficile de l'atteindre. On conseille de l'écraser avec un petit bâton aplati, de le brosser (ce qui est presque toujours impossible) avec une brosse mouillée d'une décoction d'eau

de tabac, ou d'une légère lessive de potasse, tous procédés fort longs et de peu de succès. Depuis long-temps on savait que l'huile tue les insectes, mais on savait aussi qu'elle tue les plantes, et personne n'osait s'en servir pour détruire les pous de l'ananas. Cependant, à l'imitation de ces médecins habiles, entre les mains desquels les poisons les plus dangereux deviennent des remèdes salutaires, quelques cultivateurs distingués ont essayé, depuis peu, d'employer l'huile d'olive à petite dose, et ils ont eu lieu d'être satisfaits de leurs essais. Voici comme on opère : après avoir ôté le plus gros des ordures et débris des insectes attachés aux feuilles de l'ananas, on prend de l'huile d'olive fine au bout d'un petit pinceau et on le passe sur tous les endroits où on soupçonne des insectes ou de leurs œufs; une heure ou deux après on lave les plantes à grande eau, et on les met sécher renversées ou couchées au grand air le dos tourné au soleil. Nous pensons qu'une huile plus siccative, telle que l'huile de noix amenée à l'état dans lequel les peintres de tableaux l'emploient, serait préférable.

ANGÉLIQUE. *Angelica Archangelica.* L. (Pentandrie Digynie, famille des *Ombellifères*). Bisannuelle, indigène. On connaît l'emploi des tiges ou côtes de cette plante confites au sucre; quelques peuples du nord, au rapport de *Bosc*, les mangent aussi comme légume, crues ou cuites, avec la viande ou le poisson; enfin, les graines entrent dans la composition de plusieurs liqueurs de table. L'Angélique demande un terrain substantiel, frais ou même humide et bien amendé. On la sème en été, immédiatement après la maturité de la graine, quelquefois encore en mars; elle doit être à peine recouverte. Le plan que l'on laisse s'enforcir sur place est replanté, à demeure en septembre ou novembre, ou bien au printemps selon que sa force le comporte, et à environ 4 pieds sur tous sens. On l'entretient par de légers binages, et en cas de sécheresse par des arrosemens assidus.

ARACACHA. *Conium moschatum.* Kunth. (Pentandrie Digynie, famille des *Ombellifères*). De l'Am. mér.

D'après les relations des voyageurs, la racine de cette plante est d'une ressource non moins précieuse que la pomme-de-terre. Les essais que l'on a faits jusqu'ic pour la cultiver en France ont été sans succès; mais l'importance de leur objet doit engager à y persévérer et à en tenter de nouveaux (1).

ARACHIDE. (*Voir* aux plantes économiques).

ARROCHE DES JARDINS, BONNE-DAME, BELLE-DAME. *Atriplex hortensis*. L. (Polygamie Monœcie, famille des *Atriplicées*). Annuelle, de Tartarie. L'usage ordinaire de cette plante est d'adoucir l'acidité et la couleur trop verte de l'oseille; quelques personnes la mangent aussi seule, en épinards. Elle monte promptement en graine et quoiqu'elle se ressème souvent d'elle-même, il est à propos, si l'on veut n'en point manquer, d'en faire plusieurs semis successifs depuis mars jusqu'en septembre. Tout terrain lui convient. On en distingue 3 variétés, la *blonde*, la *rouge*, et la *très-rouge*.

ARTICHAUT. *Cinara scolymus* L. (Syngénésie Polygamie égale, famille des *Flosculeuses*.) Vivace, de Barbarie et du midi de l'Europe. Ses variétés les plus remarquables sont : le GROS VERT ou de LAON, le meilleur, le plus cultivé et le plus estimé à Paris. Le GROS CAMUS DE BRETAGNE, apporté par M. Fébürier aux environs de Paris, tête large, plus aplatie que dans le précédent, d'un vert plus pâle : il est un peu plus précoce mais moins charnu. Le VIOLET, hâtif, peu gros, excellent à la poivrade, mais moins bon cuit; le

---

(1) M. Vilmorin aurait beaucoup d'obligation aux amateurs d'horticulture ou de botanique habitant la Colombie ou les autres contrées où l'*aracacha* est cultivée, s'ils voulaient bien lui envoyer des racines ou mieux encore des graines de cette plante. C'est un service qu'ils rendraient, non pas seulement à lui, mais à la France : il leur offre au reste d'autres graines en échange. Celles d'aracacha devraient être envoyées peu de temps après leur maturité, bien sèches et préservées le plus sûrement possible de l'humidité; par exemple, dans une petite boîte de fer blanc soudée, renfermée dans une seconde boîte de bois; les racines à l'époque du repos de la plante ou de sa moindre végétation, et emballées en caisse dans de la mousse sèche.

ROUGE, variété du midi de la France, analogue à la précédente, peu délicate pour le climat de Paris et sujettes à dégénérer. Les artichauts ayant de grosses et longues racines, demandent une terre profonde, fraîche et fertile. Les variétés cultivées se reproduisent rarement franches de graines ; c'est par *œilletons* qu'on a coutume de les multiplier. Voici comme on s'y prend : vers le 15 avril, ou quand les anciens pieds d'artichaut ont des feuilles hautes d'environ 8 à 12 pouces, on les déchausse jusqu'à la naissance de leurs pousses nouvelles, de manière à mettre celles-ci à découvert ; on en trouve ordinairement de 6 à 12 sur chaque pied : on fait choix des 2 à 4 plus belles pour les conserver, et on éclate toutes les autres le plus près possible de la racine, afin de les enlever avec leur talon ; ce sont ces jeunes tiges enlevées qu'on appelle *œil etons*. On choisit les plus forts et ceux qui ont un bon *talon* d'où doivent sortir de nouvelles racines ; on nettoie et on arase ce talon avec la serpette s'il y a des lambeaux, et on raccourcit les feuilles à la longueur de 6 pouces. Mais, avant de lever ces œilletons, on a dû avoir labouré profondément, bien ameubli et bien fumé le terrain où on doit les planter, car s'il est bon que la plaie du talon ait le temps de se sécher un peu avant qu'on la remette en terre, il ne faut pas que les feuilles se fanent trop. Ce qu'on ne peut planter de suite se met en jauge à l'ombre, ou dans la serre à légumes où le plant se tient en bon état pendant plusieurs jours. L'artichaut se plante en échiquier, à 2 pieds et demi ou 3 pieds de distance, selon la bonté du terrain, et l'usage est de mettre deux œilletons à 4 pouces l'un de l'autre pour former chaque touffe. Pour avoir de très-gros fruits, on suprime quelquefois le plus faible œilleton apres la reprise, mais plus souvent on laisse les deux. On les plante au plantoir à 3 pouces de profondeur, ménageant un petit bassin autour du pied, et on arrose de suite pour attacher le plant à la terre : pour peu que le temps soit sec il faut continuer d'arroser tous les deux jours, jusqu'à ce que les plantes poussent bien, aprèsquoi on donnera un binage pour ameublir la terre.

Si la mouillure et les binages ne manquent pas, une grande partie du plant donnera du fruit à l'automne. Il faut avoir soin de couper les tiges montées le plus près possible des racines, à mesure qu'elles sont dégarnies de leurs fruits. A la veille des gelées on coupe les plus grandes feuilles à un pied de terre, puis on ramasse et amoncelle la terre tout autour des plantes, sans en mettre sur le cœur : c'est ce qu'on appelle *butter;* quand la gelée commence à prendre, on couvre chaque touffe avec des feuilles ou de la litière, qu'on ôte dans les temps doux pour éviter la pourriture, et que l'on remet quand le froid reprend. Vers la fin de mars, ou quand la gelée ne paraît plus à craindre, on enlève la couverture, et on donne un bon labour en détruisant les buttes de chaque pied; en avril, quand les feuilles ont 10 à 12 pouces de longueur, on œilletonne comme nous avons dit plus haut, pour ne laisser que les 2 ou 4 plus beaux œilletons sur chaque pied. Un plant d'artichauts n'est guère en bon rapport que pendant 4 ans, il faut donc en faire un nouveau la 3e. année pour remplacer l'ancien.

Si on avait beaucoup de pommes d'artichaut quand les gelées arrivent, il faudrait couper les tiges de toute leur longueur et les planter dans la serre à légumes, les pommes s'y conserveraient long-temps; on peut même y planter des pieds d'artichauts tout entiers chargés de leurs fruits en supprimant la plus grande partie de leurs feuilles; les fruits continueront de grossir et seront d'une ressource précieuse pendant l'hiver.

Lorsque les artichauts ont péri par l'hiver, ou que l'on n'est pas à même de s'en procurer des œilletons, on peut alors recourir à la voie du semis qui se fait en février ou en mars, sur couche tiède et sous châssis, soit en pots, soit en pleine terre, pour mettre en place quand les intempéries ne laissent plus rien à redouter; ou bien encore en place, fin d'avril ou commencement de mai, en planches et à la distance requise pour les œilletons. Ordinairement on sème plusieurs graines ensemble, pour ne laisser ensuite qu'un plant. Quelques personnes déplantent chaque pied pour couper le pivot de la racine, et

replantent à mesure ; elles croient que ce retranchement porte l'artichaut à donner sa production plus belle, plus abondante et plus hâtive. Parmi les pieds obtenus de semis, il s'en trouve toujours un certain nombre à détruire, qui donnent des fruits petits et piquans, ressemblant à de gros chardons ; mais on en obtient aussi d'excellents, surtout lorsqu'on a pu faire son semis avec des graines d'artichaut *de Laon*, dont les produits sont, en général, très-supérieurs à ceux des graines des variétés méridionales. La graine se conserve 5 à 6 ans.

ASPERGE. *Asparagus officinalis*. L. (Hexandrie Monogynie, famille des *Asperges*.) Vivace, du midi de la France. La culture, les terrains et les climats divers ont produit des différences dans la grosseur, la couleur et la saveur de cette plante. Parmi les pays nombreux dont les asperges sont en réputation, on distingue la *Hollande*, *Marchiennes*, *Strasbourg*, *Sarre-Louis*, *Gravelines*, *Besançon*, *Vendôme*, etc. On multiplie l'asperge de deux manières, ou par le semis en place, ou bien au moyen de plants élevés en pépinière ; cette dernière méthode est la plus usitée. Pour le semis en pépinière, la terre étant préparée par de bons labours et de bons engrais, en octobre ou novembre pour les climats méridionaux et les terres sèches et légères, en mars pour les environs de Paris, et en avril seulement pour les climats plus septentrionaux ou pour les terres fortes et humides, on répand, à la volée ou en rayons, et très-clair, les semences qu'on recouvre d'environ un doigt de terreau bien consommé. Il ne s'agit plus que de biner légèrement, d'arroser quelquefois et d'ôter les mauvaises herbes à mesure qu'il en paraît, avec la précaution de ne point briser ni déraciner le nouveau plant, dont les tiges seront coupées à l'arrière-saison. Pendant l'hiver on recouvre le plant d'environ 3 pouces de bon terreau. Ce plant pourra être levé et mis en place à 1 ou 2 ans, jamais plus tard. On doit avoir soin, lorsqu'on l'arrache, de faire ce travail avec précaution, de manière à ne pas casser les racines. Nous allons indiquer plusieurs méthodes employées pour la plantation. On prépare à l'avance des fosses qui

doivent avoir une profondeur d'environ 2 pieds, et une largeur de 4, sur la longueur qu'on voudra. On laisse entre elles un intervalle égal à leur largeur, sur lequel on jette la terre de la fouille. Dans les terrains humides, il faut creuser davantage et remplir l'excédant avec des plâtras, décombres, broussailles ou autres matières qui laissent infiltrer l'eau. Cela fait, on jette au fond des fosses une épaisseur d'environ 1 pied de bons engrais, tels que fumiers, gazons, boues des rues, que l'on foule ensuite en piétinant bien dessus; puis on recouvre de 3 pouces de terre de la fouille, en supposant que préalablement elle aura été amendée et rendue légère par un mélange d'engrais ou de terreau bien consommé. Après cette opération, on tire dans la longueur des fosses, 3 lignes à égale distance, sur lesquelles on marque, à environ 15 à 18 pouces l'une de l'autre, les places des racines par de très-petits monticules de terreau. On étend à la main les racines sur le monticule, en inclinant leurs extrémités, et l'on couvre aussitôt le tout de 3 bons doigts de terre. Au moyen de ces distances, il sera facile de biner, arroser et sarcler d'autres plantes qu'on peut cultiver sur les talus; mais on doit observer, quant à ces derniers, de n'employer que des plantes basses qui ne donnent point d'ombre aux fosses, qui n'effritent point la terre, et qui, en moins de 6 mois, aient donné leur production; car, en novembre suivant, il faudra encore y prendre 3 doigts de terre pour les répandre dans les fosses. Le printemps d'après, on bine, sarcle et arrose au besoin; à l'arrière-saison, on doit couper toutes les pousses rez-terre, et couvrir les fosses de 2 ou 3 doigts de bon fumier qu'on enterre par un léger labour au printemps, et recharger encore de 2 ou 3 pouces de terre; à la 3e. année, on peut commencer à couper les plus belles asperges; à la 5e., le plant est en plein rapport. Ainsi conduit et fumé tous les 2 ans, il en peut durer 12 ou 15. Si l'on préfère se faire une aspergerie de semis, au lieu de placer des racines sur les monticules, on fait un petit creux dans lequel on met 3 graines d'asperges qu'on recouvre de terreau; en juin suivant, on retire 2 des nouveaux pieds pour ne laisser que le plus vigoureux, ou

mieux, on coupe le collet de 2 pour ne pas ébranler les racines du 3e. Du reste, l'aspergerie se conduit de même.

Cette méthode est un peu moins dispendieuse que la suivante, mais aussi moins productive. Les asperges sont plus belles, et le carré peut durer plus long-temps par la méthode que voici : On fume bien la terre du carré au mois d'août. Si elle est forte, on y mêle du sable, ou de la terre de bruyère. En mars suivant, pour la température de Paris, on divise le carré en planches de 5 pieds. On enlève de la 1re. planche 8 à 9 pouces de terre qu'on jette sur la 2e. planche. On creuse ensuite la 1re. de 16 à 18 pouces, et on en porte la terre dans un dépôt. Si le terrain est fort humide, on creuse en outre 6 pouces de plus, et on remplace cette dernière terre par du gros sable et des cailloux. On remplit ensuite à 18 pouces cette fosse avec des engrais, soit fumiers ou compost, que l'on recouvre d'une partie de la terre jetée sur la 2e. planche, de manière que la 1re. soit au niveau des autres. On opère de même et successivement sur les autres planches, de façon que le terrain se trouve uni et à la même hauteur qu'avant l'opération ; l'on plante ou on sème, comme il a été dit plus haut, et on donne les mêmes soins au jeune plant. Si le *criocère* l'attaque, on le cherche pour le détruire, ainsi que ses œufs, qui sont des points noirs rangés par ordre, et on sème autour du carré quelques graines de chanvre, plante dont l'odeur écarte ces insectes. Si le *ver blanc* l'attaque, on y sème de bonne heure de la laitue; et, quand on en voit se faner, on cherche le ver à la racine : le fumier baisse, et il est possible l'année suivante de recharger le carré de 3 pouces de bonne terre. Pour le reste on continue comme il a été dit.

Les asperges d'hiver ou de primeur s'obtiennent au moyen de couches ou de châssis, par divers procédés; voici les deux plus usités par les jardiniers de Paris. 1°. *Pour chauffer des asperges sur place*, on dispose des planches de 4 pieds de large, entre lesquelles on laisse des sentiers de 2 pieds. On défonce et l'on amende les planches mieux encore que pour une plantation or-

dinaire, et on les garnit de 4 rangs de plants à un pied, ce qui laisse 6 pouces de bord de chaque côté, les griffes à 9 à 10 pouces sur le rang. On soigne et cultive ce plant pendant 3 ans. La 4e. année, lorsqu'on veut chauffer, ce qui a lieu de décembre en mars, selon que l'on désire avancer la végétation, on creuse et on enlève la terre des sentiers à la profondeur de 18 à 20 pouces, et on la remplace par du fumier chaud, bien foulé. En creusant, on recharge les planches de 3 à 4 pouces, avec une partie de la terre des sentiers, afin que les asperges aient plus de longueur; on place des coffres de châssis sur les planches; on emplit aussi ces coffres de fumier chaud; enfin on place les panneaux sur le tout. Une douzaine de jours après, on lève un peu de fumier du châssis pour voir si les asperges commencent à pousser; quand elles poussent, on ôte tout le fumier de l'intérieur du châssis et on coupe les asperges à mesure qu'elles atteignent la longueur convenable. Il est bon que le verre des panneaux ne soit qu'à six pouces de terre. On entretient la chaleur des réchauds en en renouvelant et remaniant le fumier, et en couvrant avec les paillassons la nuit et par le mauvais temps. En avril on ôte les châssis, on enlève le fumier des sentiers, et l'on y remet la terre qui en avait été tirée; on laisse le plant se reposer un an et la seconde année on peut le chauffer de nouveau, et ainsi alternativement tant que son produit sera satisfaisant. Les asperges obtenues ainsi s'appellent *asperges blanches* par les jardiniers de Paris, parce qu'elles ont peu de couleur, et ils appellent *asperges vertes*, celles obtenues par le procédé suivant. De décembre en mars, on fait successivement des couches larges de 4 pieds, hautes de 2, que l'on charge de 3 à 4 pouces de terreau ou terre douce; on place dessus les châssis que l'on couvre encore de paillassons pour accélérer la chaleur. Quand elle est au point convenable, on prend des griffes d'asperges de 3 ou 4 ans, ou d'anciennes griffes d'un plant qu'on veut détruire, on en raccourcit les racines pour les rendre égales et longues seulement de 8 à 9 pouces; on les place debout près à près, de manière à ce qu'elles se soutiennent mutuelle-

ment et que les têtes soient à la même hauteur ; ensuite on insinue entre elles, avec la main, du terreau suffisamment pour les garnir ; l'opération faite, on remet les panneaux. Les asperges ne tardent pas à pousser : elles sont très-vertes, mais minces et propres à manger en petits pois. Une couche ne donne guère que pendant 15 jours ou 3 semaines ; c'est pourquoi il faut en faire peu à la fois et souvent.

BASELLE, *Basella*. L. Plante bisannuelle, mais que dans la culture potagère on traite comme annuelle. Les feuilles de 2 espèces sont employées en aliment dans les Indes et à la Chine ; ce sont la *rouge* et la *blanche*, ou épinard rouge et blanc du Malabar, toutes deux à tiges grimpantes et rouges ou blanches, de même que les feuilles. On sème, en mars, sur couche chaude et sous châssis ; et, lorsqu'on n'a plus à craindre de froid, on repique en pleine terre et contre un mur treillagé, exposé au midi, où les graines mûrissent bien. On prépare leurs feuilles comme les épinards. Les baies fournissent un suc d'un très-beau pourpre, qu'il serait utile de savoir fixer.

BASILIC COMMUN. *Ocymum Basilicum*. L. (Didynamie Gymnospermie, famille des *Labiées*.) Des Indes. Plante annuelle, aromatique, employée comme assaisonnement. Le *basilic fin* y serait également propre ainsi que le *basilic anisé*, et les variétés *à feuilles de laitue* et *à feuilles d'ortie*. Se sème sur couche en mars et se replante en mai, à une exposition chaude.

BETTERAVE. *Beta vulgaris*. L. (Pentandrie Digynie, famille des *Atriplicées*.) Bisannuelle, de l'Europe mérid. Ses principales variétés sont : 1°. la GROSSE ROUGE, la plus cultivée de toutes ; 2°. la PETITE ROUGE ; 3°. la ROUGE RONDE, PRÉCOCE ; 4°. la JAUNE, plus sucrée que les autres variétés ; 5°. la BLANCHE ; 6°. la BETTERAVE CHAMPÊTRE OU RACINE DE DISETTE, plus employée dans la grande culture que dans celle des jardins ; 7°. enfin la JAUNE à CHAIR BLANCHE, une des meilleures pour l'extraction du sucre, d'après les observations de *M. Mathieu de Dombasle*. Toutes se conduisent de même, c'est-à-dire que, selon la qualité plus ou moins chaude du ter-

rain et la température du lieu, après avoir bien ameubli la terre par un ou deux labours profonds, on sème, à la volée ou en rayons, depuis la mi-mars jusqu'en mai; on éclaircit de manière à ce que les plants restent éloignés les uns des autres, d'un pied à 18 pouces, suivant la qualité du sol; on sarcle et l'on donne plusieurs binages. On peut aussi semer la betterave en pépinière pour la mettre en place lorsque la racine a atteint la grosseur du doigt, en ayant soin que l'extrémité ne soit pas repliée au fond du trou. Les betteraves préfèrent une terre douce et profonde, et fumée de l'année précédente; si l'on est forcé de donner de l'engrais en labourant la terre pour semer, on ne doit employer que des fumiers consommés. On fait la récolte des racines en novembre; on les met dans une cave ou une serre sèche et à l'abri de la gelée, après avoir coupé ou tordu les feuilles et avoir laissé les racines se ressuyer. (Voy. CAROTTE.) Pour récolter de la graine, on plante en mars des racines choisies et bien conservées. Cette graine se conserve pendant 4 ou 5 ans.

CAPRIER. (*Voir* à l'article des plantes d'ornement.)

CAPUCINE. *Tropæolum*. L. (Octandrie Monogynie, fam. des *Géraniées*.) Du Pérou. LA GRANDE et la PETITE sont cultivées pour parer les salades. Les boutons des fleurs à peine formés, et les graines prises encore vertes, se confisent au vinaigre et remplacent les câpres. On préfère, pour cet usage, la petite espèce, qui a l'avantage de pouvoir se passer d'appui et de fleurir plus abondamment. Une nouvelle variété, très-remarquable par ses fleurs brunes et veloutées, serait susceptible des mêmes emplois, et son mélange avec les autres ornerait agréablement le dessus des salades. (Voyez, pour la culture, aux plantes d'agrément.)

CARDON. *Cynara cardunculus*. L. (Syngénésie Polygamie égale, fam. des *Flosculeuses*.) Bisannuelle, de Barbarie. On préfère le CARDON DE TOURS, qui est très-épineux, au CARDON D'ESPAGNE, qui est sans épines, parce que ce dernier joint au désavantage d'être plus sujet à monter, celui d'avoir les côtes moins épaisses et moins tendres. L'un et l'autre se sèment dès janvier, en pots, sur

couche et sous châssis, si l'on veut avoir des cardons de primeur, mangeables en mai et juin; mais il en monte toujours une partie, et cette culture est au total fort incertaine. Pour les avoir, au contraire, à l'arrière-saison ou en hiver, on ne les sème qu'en avril sur couche en petits pots, ou en mai en pleine terre. Ce dernier semis, le plus usité, se fait dans des trous ou poquets, remplis de terreau consommé, espacés d'environ 3 pieds en tous sens, où l'on place 2 à 3 graines ensemble pour ne laisser dans la suite qu'un seul pied. Ces plantes doivent être conduites comme les artichauts, mais plus fréquemment arrosées. Il faut les blanchir lorsqu'elles sont devenues assez fortes : pour cela, on les butte avec de la terre qu'on amoncelle au pied; on rapproche les feuilles souvent longues de 6 pieds; on les retient avec de l'osier, ou des liens de paille qui valent mieux, puis l'on met une couverture de paille sèche et longue, qu'on attache avec des liens. Ainsi caché et serré pendant 3 semaines, le cardon aura blanchi, et ses côtes se seront attendries; laissé plus long-temps dans cet état, il pourrirait : par cette raison il ne faut empailler que successivement, et par partie, selon les besoins de la consommation. Avant les fortes gelées on arrache en motte par un temps sec, et on replante près à près dans une cave, ou dans la serre à légumes, les cardons que l'on destine à la provision d'hiver, on a soin de les lier une huitaine ou une quinzaine à l'avance; ils achèvent de se blanchir étant rentrés; ils peuvent se garder jusqu'en mars si le local est sain. Pour la récolte de la graine, qui se conserve 5 à 6 ans, on garde, sans les blanchir, quelques pieds que l'on conserve pendant l'hiver en les buttant et les couvrant comme les artichauts.

Cardon plein et sans épines. Ce qui vient d'être dit peut s'appliquer à cette variété, qui ne diffère des autres que par le précieux avantage d'avoir les tiges aussi pleines et aussi succulentes que celles du cardon de Tours, et en même temps dépourvues d'épines.

Cardon a côtes rouges. Autre variété également sans épines, plus belle encore et plus charnue que la précédente, envoyée à M. Vilmorin par M. Delacour

Gouffé, directeur du Jardin botanique de Marseille.

CAROTTE. *Daucus Carota.* L. (Pentandrie Digynie, fam. des *Ombellifères.*) Bisannuelle, indigène. Les variétés principales sont : la ROUGE LONGUE ; la ROUGE PALE DE FLANDRE ; la ROUGE COURTE HATIVE, dite carotte de Hollande, et sa sous-variété plus grosse et demi-courte ; la JAUNE LONGUE ; la JAUNE COURTE, nouvellement obtenue dans les semis de M. V. ; la BLANCHE ORDINAIRE ; la BLANCHE DE BRETEUIL, très-grosse ; la BLANCHE A COLLET HORS DE TERRE, très longue et très-grosse, nouvellement reçue des Pays-Bas ; la VIOLETTE, très-grosse, excessivement sucrée, envoyée d'Espagne à M. V., par M. le marquis de la Bendana.

Les carottes rouges ont en général le goût plus relevé que les jaunes et les blanches ; leur couleur leur donne, en beaucoup de lieux, de l'avantage pour la vente sur les marchés, et les cuisiniers les préfèrent aux autres pour les coulis et divers emplois. — La rouge courte de Hollande est très-recommandable par sa grande précocité et par sa bonne qualité. C'est celle que l'on doit employer de préférence pour les semis d'automne et pour ceux du premier printemps ; les maraîchers de Paris ont adopté à peu près exclusivement dans leur culture cette espèce de carotte, et en ont en quelque sorte fait ou du moins fixé une sous-variété plus grosse, un peu moins courte et plus avantageuse pour la vente. Employée jeune et à demi formée, elle est très-délicate en ragoûts, particulièrement accommodée à la crême. La jaune est douce et d'excellente qualité, surtout celle d'Achicourt près Arras, qui est peut-être la meilleure de toutes les carottes. Les blanches sont estimées aussi pour leur douceur et parce qu'elles sont en général de longue garde ; celle de Breteuil est particulièrement remarquable sous ce rapport aussi bien que par sa grosseur ; elle est demi-courte et prend souvent une couleur citrine. La blanche hors de terre, nouvellement reçue des Pays-Bas, est fort longue et fort grosse, avec le collet vert. La violette dont l'intérieur est ordinairement jaune, est excessivement sucrée et acquiert un volume considérable ; mais elle se conserve assez difficilement en

hiver et est sujette à monter si on la sème de bonne heure.

Quoique nous venions d'indiquer autant que nous l'avons pu les qualités des diverses carottes, il est cependant vrai de dire que la nature du terrain influe sur ce point autant et peut-être plus que la variété. Le sable gras et profond, ou la terre franche douce est le sol qui convient le mieux à cette racine, et elle sera en général d'autant meilleure que le terrain où on la sèmera approchera plus de celui-là. Il ne lui faut point d'engrais nouveau; une fumure donnée l'année précédente ou au plus tard à l'automne précédent, est de beaucoup préférable à celle qui serait plus récente. Les semis peuvent être commencés dès février, à une exposition abritée : on les continue ensuite en mars, avril, mai et jusqu'en juin; on en fait d'autres en septembre, particulièrement de carotte hâtive, pour passer l'hiver sur place et fournir des racines nouvelles au printemps et au commencement de l'été. La terre doit avoir été préparée par de bons et profonds labours. Le semis se fait ordinairement à la volée, quelquefois par lignes espacées de 6 à 8 pouces; on recouvre au râteau ou en hersant légèrement avec les dents d'une fourche de fer: dans les terres fortes, il est mieux de recouvrir le semis par un terreautage. Les carottes demandent après leur levée et pendant leur jeunesse, des soins assidus de sarclage; lorsqu'elles commencent à prendre de la force, on les éclaircit et on continue de le faire ensuite à mesure de leur développement. Au milieu de l'été, celles que l'on arrache ainsi sont bonnes à employer, et la provision doit se prendre successivement dans les planches par le même moyen d'éclaircissement, jusqu'à ce que les racines destinées à s'achever pour l'hiver, se trouvent espacées à la distance de 5 à 6 pouces. Les carottes sont exposées dans leur jeunesse aux ravages des limaces et de l'araignée : on se délivre des premières par les moyens indiqués p. 152 : quant à l'araignée c'est par des bassinages répétés chaque jour et de préférence avec une infusion de suie, que l'on parvient à l'écarter du semis. Lorsqu'il y a des manques dans le semis, on peut regarnir par le repiquage; on lève des plantes dans les endroits trop épais, avec un

morceau de bois aplati et aminci à son extrémité, on l'enfonce en terre, puis en le soulevant on enlève le plant doucement de manière à ne point casser l'extrémité des racines; la plantation doit en être faite avec les soins qu'on met aux repiquages délicats, particulièrement avec celui de ne point recourber la racine au fond du trou. On arrose ensuite et on continue de le faire pendant quelque temps si la saison l'exige, jusqu'à parfaite reprise.

La carotte résiste assez bien à des gelées même un peu considérables; et dans les terres saines particulièrement on en laisse des planches entières sur place, avec le soin de les couvrir de litière ou de quelque autre abri si le froid devient rigoureux. Toutefois, la pratique la plus ordinaire et la plus sûre est d'en faire la récolte et de les rentrer au commencement de l'hiver; c'est, selon la température, en novembre ou en décembre. La fourche à dents plates est l'instrument le meilleur pour l'arrachage des racines. On coupe les feuilles au-dessus du collet, ou bien on se contente de les tordre. On place ensuite les racines par lits avec du sable, dans la serre aux légumes, dans une cave ou autre lieu abrité, les têtes en dehors et affleurant la couche de sable; si la serre peut être aérée dans les temps doux, il convient de le faire. En hiver et surtout à la fin de cette saison, les racines poussent de leur collet, des jets et des feuilles qui finiraient par les épuiser, il faut alors recommencer la coupe du collet au-dessous de ces pousses et refaire le tas ainsi qu'il l'était précédemment; ce soin prolonge la conservation.

Lors de la récolte des carottes, on choisit les racines les plus belles et les plus franches qui devront être plantées pour graines; on se contente de tordre les feuilles sans couper le collet, puis on les ensable à part; mais le mieux est de faire en sorte de les hiverner dehors enjaugées avec soin et près à près, les recouvrant, lors des froids, de grande litière que l'on ôte toutes les fois que le temps le permet; si le temps est doux, on les relève une ou deux fois, on les laisse un peu faner et on les replace ensuite, ce qui retarde la production des chevelus.

De février en mars, on met ces racines en place à 2 pieds environ de distance de l'une à l'autre. La graine se conserve pendant 3 ou 4 ans et quelquefois davantage; les semis faits avec celle de l'année sont sujets à monter, et, sous ce rapport, la graine de 2 ans est préférable.

CÉLERI CULTIVÉ. *Apium graveolens*. L. (Pentandrie Digynie, fam. des *Ombellifères*.) Indigène, bisannuel. Variétés : le CÉLERI CREUX, PETIT CÉLERI ou CÉLERI A COUPER, dont les feuilles s'emploient comme fourniture de salade ; le PLEIN BLANC ; une très-grosse variété du même, appelée CÉLERI TURC ou de Prusse ; le NAIN FRISÉ, très-tendre et cassant ; le PLEIN ROSE ; le GROS VIOLET DE TOURS, remarquable par l'épaisseur de ses côtes, la grosseur de son pied et le volume entier de la plante qui est plus considérable que dans la plupart des autres ; et enfin le CÉLERI-RAVE dont la racine grosse, et en forme de navet, se mange cuite : celui-ci a une sous-variété veinée de rouge. Pour avoir des céleris à différentes époques, on en sème depuis janvier jusqu'en mai. De janvier en avril, on sème sur couche et sous cloche ou châssis. La graine doit être légèrement recouverte et fréquemment bassinée. On repique sur couche et avec le même abri, pour ne mettre en pleine terre que vers le commencement d'avril, dans une planche de terre légère bien amendée, où l'on dispose le céleri en quinconce, dans des rayons éloignés d'environ 8 à 9 pouces. Chaque pied, arrosé sur-le-champ pour la reprise, doit être mouillé tous les deux ou trois jours s'il ne pleut pas. Lorsque le plant est assez fort, on le fait blanchir en le liant de trois liens, par un temps sec, et en garnissant la planche de paille sèche, de manière à ne laisser voir que l'extrémité des feuilles ; ou bien, après l'avoir lié, on amoncelle la terre autour du pied jusqu'au premier lien d'abord, 8 jours après jusqu'au 2e., et enfin jusqu'au 3e. 8 autres jours après. Lorsqu'on veut le butter, on laisse un intervalle égal à la largeur des planches qu'on plante en laitue, chicorée, etc., et dont la terre sert ensuite à butter le céleri ; ou bien on fait une fosse de 2 ou 3 pieds de large, et de la profondeur d'un fer de bêche, on en fume le fond, on bêche et on y plante 2 ou 3 rangs de

céleri : la terre de la fosse sert ensuite à le butter. Les semis de mai se font en pleine terre et doivent être soigneusement éclaircis pour être mis en place sans repiquage. On paille et butte le céleri de la dernière saison avant les fortes gelées. Celui que l'on conserve en serre doit être abrité du froid et de l'humidité : il faut l'aérer toutes les fois qu'il ne gèle point. Quelques pieds restés en pleine terre et couverts de paille servent pour porte-graines. Les semences les plus nouvelles sont les meilleures, quoiqu'elles puissent se conserver bonnes pendant 3 ou 4 ans.

Le Céleri-rave est un excellent légume qui mérite d'être plus connu et répandu en France qu'il ne l'a été jusqu'ici. Sa racine, bien venue, est tendre, moelleuse et d'une saveur beaucoup plus douce que celle des céleris à côtes. Pour l'obtenir telle, il faut, autant qu'on le peut, choisir une terre profonde, fraîche et meuble, ou rendue telle par le labour donné avant l'hiver et par de bons terreautages ; à défaut de fraîcheur naturelle du sol, on doit y suppléer par l'irrigation si elle est praticable, ou par des arrosemens fréquens. En Allemagne, d'après des notes que nous a données M. Lippold, on voit quelquefois les planches de céleri-raves entourées d'un rebord de terre destiné à retenir l'eau des arrosemens, que l'on donne assez copieux pour qu'elle y forme nappe, ou bien on creuse les sentiers tout autour, en manière de petits fossés, que l'on emplit d'eau de temps en temps, surtout dans les grandes sécheresses. Le semis se traite comme celui des autres espèces, mais le plant élevé en pleine terre, ou sur plate-bande abritée vaut mieux que celui avancé sur couche et sous châssis ou cloches. On le plante à la distance de 15 à 18 pouces après avoir retranché les grandes feuilles et toutes les racines latérales. Dans la pratique allemande décrite par M. Lippold, on continue même ce retranchement pendant la végétation de la plante, déchaussant celle-ci à chaque binage, pour couper les racines fibreuses et le chevelu qui croissent autour de la boule ou souche charnue. Nous avons, toutefois, la preuve depuis bien des années, que l'on peut obtenir de fort bon

bon céleri-rave sans prendre ce soin. On rentre au commencement de l'hiver une partie des racines, ou la totalité si le terrain est humide, et après avoir coupé les feuilles, moins celles du cœur, on les ensable dans la cave ou dans la serre aux légumes; celles laissées dehors peuvent s'y conserver long-temps (en terre saine) et n'être rentrées que successivement, sauf à leur donner une couverture de lisière dans les fortes gelées. Les jardiniers qui ont beaucoup de terreau arrachent le céleri à l'automne et l'y enterrent. Cette plante exige de fréquens arrosemens.

CERFEUIL. *Scandix Cerefolium.* L. (Pentandrie Digynie, fam. des *Ombellifères.*) Indigène et annuel. On le sème à toutes les époques, depuis mars jusqu'en septembre, avec ces différences qu'au premier printemps c'est au pied d'un mur au midi, tandis qu'en juin, et pendant toute la durée des chaleurs, c'est au nord et à l'ombre, et à toute exposition dans les autres temps. Sa graine mûrit dans l'année, et se conserve 3 ans. Cerfeuil frisé, très-jolie variété; même culture. Cerfeuil musqué *ou* d'Espagne, Fougère musquée, *Scandix odorata.* Plus grand et vivace; saveur anisée bien prononcée : on le sème à l'automne, aussitôt après la récolte des graines, mieux qu'au printemps.

CHAMPIGNONS. *Agaricus edulis.* L. (Cryptogamie.) La famille des champignons est très-nombreuse, et plusieurs espèces peuvent se manger; mais il est très-facile de s'y méprendre, et les méprises, toujours dangereuses, sont souvent mortelles; il est certain que le champignon le moins nuisible ne se digère jamais que difficilement. Quant au champignon commun, on en fait naître artificiellement sur des couches de diverses manières. Nous allons indiquer la méthode la plus usitée par les jardiniers de Paris. Les 2 opérations nécessaires à distinguer dans la culture du champignon sont : la préparation du fumier destiné à former les meules; la formation et la conduite de ces meules. La préparation du fumier est une chose extrêmement essentielle, et à laquelle le succès tient absolument. C'est le

plus souvent à l'ignorance de cette particularité qu'est dû le peu de réussite des tentatives que l'on fait.

Préparation du fumier. En toute saison, mieux au printemps et en automne, le succès étant plus certain alors, il faut prendre du bon fumier de cheval, en quantité proportionnée au nombre de meules que l'on veut établir. Il est utile de choisir un terrain uni et sain, à l'abri des incursions des volailles et des oiseaux de basse-cour. On dispose le fumier en toisé ou plancher, de longueur et largeur à volonté, et de 2 pieds d'épaisseur, le faisant exactement passer à la fourche pour en retirer tous les corps étrangers et les portions de foin et de grande paille, qui ne seraient point imprégnées de l'urine des chevaux. Il faut bien marcher ce tas qui doit être uni comme un toisé de moellons : si c'est en été et que le temps soit très-sec et chaud, on fait mouiller abondamment ; dans le cas contraire, il ne faut pas arroser du tout, le fumier ne devant être ni sec, ni trop humecté. Au bout de 8 à 10 jours, le fumier ayant fermenté vivement, ce que l'on reconnaîtra à la couleur blanche qu'il aura prise à l'intérieur, tout le tas sera remanié et reconstruit sur le même terrain, avec l'attention de remettre dans l'intérieur le fumier qui était sur les côtés et à la superficie, ainsi que les portions qui auraient éprouvé moins de fermentation que les autres. On aura encore soin de retirer les immondices étrangères que l'on trouverait.

Le tas établi, on le laissera reposer encore 8 à 10 jours, au bout desquels le fumier a ordinairement acquis le degré de douceur nécessaire pour être bon à employer. C'est ce qu'il est difficile mais essentiel de reconnaître ; c'est aussi pourquoi il faut de la pratique, car de ce point précis dépend en grande partie le succès de la meule. Si ce fumier a une couleur brunâtre, qu'il soit bien lié et moelleux, que, pressé dans la main, il ne rende point d'eau, mais qu'il y laisse une onctuosité douce et grasse, on peut le juger bon. S'il est sec et peu lié, ou gâcheux et mouillé, il ne sera pas au point convenable. Dans le premier cas, on pourra, en l'humecter modérément, l'y ramener ; dans le second,

une surabondance d'humidité l'aura probablement gâté, ce qui a quelquefois lieu par l'effet des grandes pluies : il y aura alors peu de succès à en espérer, et le plus sûr sera de recommencer avec du nouveau fumier.

Formation et conduite des meules. Je suppose le fumier amené à son juste point ; il s'agit maintenant de procéder à l'établissement de la meule. Au printemps et en été, son emplacement sera à l'ombre : en automne et au commencement de l'hiver, au midi ; mieux, en toute saison, dans une cave ou autre lieu abrité, bien clos et obscur, parce que les champignons cultivés dehors ont à redouter en été l'influence des orages, et en hiver celle des gelées. On donnera à la meule 20 pouces à 2 pieds de largeur à sa base, et on l'élèvera à la même hauteur, en la rétrécissant de manière à ce qu'elle n'ait plus aucune largeur à son sommet, et qu'elle se termine en dos d'âne. On battra doucement les côtés avec une pelle pour la régulariser et la consolider, puis on la peignera, c'est-à-dire, qu'avec les doigts ou la fourche, on ratissera légèrement, du haut en bas, la surface de chaque côté, pour l'approprier et retirer les pailles qui dépasseraient. On arrangera alors par-dessus, une couverture en grande litière, appelée chemise, et on laissera la meule dans cet état pendant quelques jours, la bassinant de temps à autre, si c'est en été. Cette couverture n'est utile que pour les meules élevées dehors, ou dans les lieux abrités où la lumière a accès ; celles établies dans les caves ou autres emplacemens tout-à-fait obscurs, n'en ont pas besoin.

Après quelques jours, la meule étant parvenue à un degré modéré de chaleur, dont on jugera au moyen des sondes placées dedans, ainsi qu'on le pratique ordinairement pour les couches, il faudra larder ou garnir de blanc. On doit avoir pour cela de bon blanc de champignon : on nomme ainsi des galettes de fumier provenant de couches à champignons, et imprégnées de germes, ou, si l'on veut, de semences de ce végétal. On trouve aussi de bon blanc lorsque l'on défait les couches à melon ou autres ; on le reconnaît à l'état plutôt sec du fumier, et aux filamens blanchâtres dont il est

rempli. Avec la main, on fait dans les flancs de la meule de petites ouvertures de la largeur de 4 doigts, et profondes d'autant; on remplit à mesure chacune d'elles avec un morceau de blanc de champignon de même dimension, enfoncé de manière qu'il paraisse à fleur de la meule; on appuie doucement au-dessus pour que le blanc se trouve bien en contact avec le fumier. Les ouvertures se font régulièrement à 1 pied l'une de l'autre, sur 2 lignes, dont la première règne à 4 pouces environ de la base, et la seconde à 5 ou 6 pouces au-dessus de la première, les lardons de l'une alternant avec ceux de l'autre, en échiquier.

Ce travail fait, on remet sur la meule la couverture qui y était auparavant; au bout de 8 à 10 jours on visite pour voir si le blanc a pris, ce que l'on connaît à une espèce de fermentation que l'on remarque sur le fumier, autour des lardons, présentant l'apparence d'une moisissure naissante. Si au bout de 15 jours on ne voyait rien, c'est que probablement le blanc n'était pas bon; il faudrait en remettre de meilleur dans de nouvelles ouvertures pratiquées à côté des anciennes. Le blanc, au contraire, étant bien attaché, l'on gopte la meule, c'est-à-dire qu'on la recouvre de terre : pour cela, il faut d'abord raffermir les côtés en les frappant doucement avec le dos d'une pelle; si le temps est sec, on bassine très-légèrement, puis avec la pelle on applique sur toute la surface une couche de terre tamisée, très-meuble et légère, ou de terreau fin, de l'épaisseur d'environ 1 pouce. On remet encore la couverture aussitôt cette opération faite, et on arrose légèrement par-dessus, si la saison l'exige. On observera encore que la chemise ne doit jamais être enlevée en telle saison que ce soit, son utilité s'étendant à toute la durée de la meule. Pour faire la récolte, on découvre à mesure devant soi, on bassine légèrement, et l'on recouvre de suite.

CHENILLETTE. *Scorpiurus*. L. (Diadelphie Décandrie, fam. des *Légumineuses.*) Petites plantes annuelles, indigènes, dont les fruits hérissés, écailleux, sillonnés, imitent ou des chenilles, ou des vers, ou des limaçons; et comme ils sont très-innocens, on les met

dans les fournitures de salade, pour surprendre les personnes qui ne les connaissent pas. On déchire les fruits pour en extraire les graines, que l'on sème en place, en avril ou mai, en terre légère de préférence, les plantes espacées à environ un pied les unes des autres.

CHERVIS, CHERUI, CHIROUIS, et GIROLES. *Sium sisarum*. L. (Pentandrie Digynie, fam. des *Ombellifères*.) Indigène, vivace. Racines charnues et très-sucrées qui se mangent comme les scorsonères. On peut les multiplier par pieds éclatés, mais les racines d'un semis de l'année sont plus tendres et meilleures. Semer au printemps ou en septembre, en terre douce, fraîche et profonde, et bassiner souvent; biner, sarcler et arroser fréquemment; en novembre et tout l'hiver, à mesure du besoin, on fait la récolte des racines.

CHICORÉE SAUVAGE. *Cichorium intybus*. L. (Syngénésie Polygamie égale, fam. des *Semi-flosculeuses*.) Indigène et vivace. On en sème toute l'année et tous les quinze jours, sur couche ou en pleine terre, selon la saison, pour en couper les feuilles encore jeunes, que l'on mange en salade: ces semis ont besoin de quelques soins, et surtout d'être arrosés. C'est avec cette chicorée que l'on fait la salade d'hiver, appelée *Barbe-de-Capucin* et *Cheveux-de-Paysan*. Les semis destinés à cet usage se font plus clair, d'avril en mai. On établit dans une cave, en novembre et décembre, une ou plusieurs couches de terre légère et sablonneuse, ou de fumier bien consommé, de 2 à 3 pouces d'épaisseur, et 2 pieds de largeur, sur la longueur que l'on veut. On y couche, la tête en dehors, des racines de chicorée semée dans l'année, et l'on recouvre d'un lit de même terre et de même épaisseur, sur lequel on place un nouveau rang de racines qu'on recouvre de même, et ainsi de suite. La température égale et douce de la cave, et le défaut de lumière, ne tardent pas à faire pousser des feuilles étiolées et sans couleur, que l'on récolte à mesure qu'elles paraissent, en les coupant ou en arrachant les racines qu'on met en bottes. Ces couches se mouillent au besoin, si l'on a employé de la terre trop sèche. Les cultivateurs des environs de Paris emploient une méthode plus expéditive;

ils font, dans des caves ou celliers, des couches de bon fumier chaud, sur lesquelles ils placent debout les racines de chicorées, liées par paquets plus ou moins gros; ils arrosent ces racines de temps en temps, de manière à les maintenir fraîches. On cultive une variété à feuilles panachées et une autre dite à CAFÉ, dont les racines charnues comme des carottes, servent à faire le *café-chicorée;* les feuilles s'emploient aussi en salade.

CHICORÉE BLANCHE OU FRISÉE. *Cichorium endivia.* L. Des Indes et annuelle. Elle a deux races principales, 1°. la chicorée frisée, *Cich. end. crispa;* 2°. la scarole, *Cich. end. latifolia.*

Les variétés les plus estimées de la première sont: la CH. DE MEAUX: elle était autrefois presque la seule cultivée; elle l'est moins aujourd'hui, parce qu'elle se garnit assez lentement et qu'elle est sujette à monter lorsqu'on la sème avant le mois de juin; elle est cependant encore estimée pour les semis qui ont lieu depuis cette époque. La CHICORÉE D'ÉTÉ OU CHIC. D'ITALIE, se garnissant plus promptement et plus pleinement que celle de Meaux, excellente pour les premières saisons, et même fréquemment employée pour l'automne. La CHIC. CORNE DE CERF OU ROUENNAISE, à feuilles d'un vert foncé, finement découpée, à découpures plus unies et moins crépues que dans les précédentes. Les jardiniers de Rouen la préfèrent à toutes les autres: le cœur est bien fourni jaune et tendre, elle nous a paru plus sujette à monter et de moins longue garde que celle d'été. LA CHIC. TOUJOURS BLANCHE, blonde en naissant, mais peu cultivée, parce que son cœur ne s'emplit presque pas: son meilleur emploi est pour être coupée toute jeune et sans être replantée, comme la *petite laitue.*

La SCAROLE présente pour principales variétés, la GRANDE; la RONDE, plus prompte à se faire, et qui dans sa perfection a le cœur très-fourni et presque pommé; la BLONDE ou à feuille de laitue, qui est jaunâtre en naissant; c'est une belle et bonne race, mais qui convient plus aux amateurs qu'aux maraîchers, parce qu'elle est un peu plus délicate que les autres, et plus sujette à se tacher et se détériorer par l'humidité.

La culture des chicorées frisées et celle des scaroles étant tout-à-fait analogues, nous les réunirons dans un seul article.

Les semis de chicorée commencent dès le mois de janvier, sur couche et sous châssis, pour les cultures de primeur, et se continuent sous cloche, puis en pleine terre, jusqu'à la fin de juillet. Les premiers en pleine terre ont lieu dans le commencement d'avril, on les fait ordinairement sur un ados exposé au midi; plus tard c'est sur une plate-bande de terre douce et légère ou allégie par du terreau; on bassine, on sarcle, on éclaircit au besoin, de façon à obtenir du plant vigoureux : quand il est d'une force suffisante, (et il vaut mieux trop que trop peu, car, s'il est très-tendre, il est sujet à fondre), on le met en place, en quinconce, à environ 32 centimètres (un pied) sur tous sens. Si l'on a pu pailler préalablement les planches, c'est au mieux; le paillis favorise la végétation, et entretient l'effet des arrosemens, qui doivent être assidus, pour la reprise du plant d'abord, et ensuite pour obtenir la chicorée plus tendre et plus douce. Lorsque les plantes sont suffisamment garnies, on lie chacune d'un lien de paille pour faire blanchir le cœur, ce qui demande 12 à 15 jours : on ne doit lier que par un temps sec, et ensuite n'arroser qu'au pied de la plante avec le goulot de l'arrosoir. Lorsque de bonne heure en automne le temps annonce de petites gelées, il est à propos de couvrir de paillassons ses planches de chicorées et de scaroles : il arrive souvent qu'après quelques jours de gelées blanches, suffisantes pour détruire ces plantes, le temps se radoucit pour plusieurs semaines; auquel cas on jouit encore pendant long-tems des chicorées qui ont été ainsi préservées. A la dernière saison, lorsque l'on risquerait trop de les laisser dehors, on rentre dans la serre à légume et l'on enterre à moitié, près à près, ce qui reste de ces salades; elles achèvent de s'y faire, et l'on en prolonge ainsi la durée quelquefois jusqu'en janvier. Lorsque les gelées arrivent et que l'on a des chicorées toutes venues mais qui n'ont pas encore été liées ni blanchies, on peut les arracher en motte

et les renverser sur le terrain la tête contre terre; elles pourront rester ainsi une huitaine de jours en supportant quelques degrés de froid : pendant ce temps le cœur blanchit, après quoi on les rentre à la serre, comme il vient d'être dit.

Les dernières plantations en planche pour ces chicorées d'hiver se font jusqu'au 15 à 20 septembre; on en fait même jusqu'à la fin du mois, sur plate-bande au midi un peu en ados, et les plantes plus rapprochées (à 8 pouces environ) que l'on couvre de litière ou de paillassons pendant la gelée en découvrant et recouvrant au besoin. Cela fait de petites chicorées qui donnent en hiver, et jusqu'en mars, mais plutôt propres à cuire que pour salade.

Pour les primeurs forcées, on sème à grande chaleur, sous châssis, en janvier et février, sur le terreau de la couche, sans recouvrir ; on replante sur d'autres couches également sous châssis. On vend à Paris, dès le mois de mars, des chicorées parfaitement blanches et bonnes, obtenues par cette culture artificielle. La chicorée d'Italie est exclusivement propre à ces semis de primeur et à tous ceux du printemps jusqu'en juin; ensuite on peut employer ou encore celle-là, ou la chicorée de Meaux; pour la dernière saison celle-ci a peut-être l'avantage de résister un peu mieux au froid et à l'humidité. La graine se conserve pendant 5 à 6 ans; la vieille est préférée parce que ses produits sont moins sujets à monter.

CHOU. *Brassica oleracea*. L. (Tétradynamie Siliqueuse, fam. des *Crucifères*.) Bisannuel et indigène. On en distingue plusieurs races principales, savoir : les *Choux cabus* ou *pommés*, à feuilles lisses et ordinairement glauques ; les *Choux de Milan*, pommés, à feuilles cloquées et généralement d'un vert foncé; les *Choux verts* ou *sans tête*, qui peuvent durer 3 ans et plus ; ceux *à racine ou tige charnue ;* enfin les *Choux-fleurs* et les *Brocolis*.

1. Chou pommé ou cabus. Ses sous-variétés principales, suivant l'ordre de leur précocité, sont :

Chou d'Yorck. Pomme petite, allongée, très-pré-

coce et très-estimée. Il a quelques sous-variétés, telles que le *Chou cabage* ou *superfin hâtif*, encore plus petit, et plus précoce de quelques jours ; le *Chou nain hâtif*, plus bas de pied et à pomme un peu plus courte, aussi précoce que le précédent ; le *gros Chou d'Yorck*, dont la tête acquiert plus de volume et se forme un peu moins vite.

Chou conique de Poméranie. Je dois à M. Camille Beauvais, directeur de l'établissement rurale des Bergeries, près Villeneuve-Saint-George, la connaissance de cette espèce de chou qui paraît très-bonne, et qui est au moins fort remarquable. La pomme en est régulièrement conique, très-pleine et dure jusqu'à l'extrémité du cône ; ce paraît être une variété hâtive ou du moins de seconde saison, qui aura sa place à côté du pain de sucre et du cœur-de-bœuf. J'ai eu autrefois de Lausanne, sous le nom de chou *cornet*, une espèce que je crois être la même, mais qui était beaucoup moins franchement prononcée et moins pointue que celle de M. Camille Beauvais.

Chou hâtif en pain de sucre. Feuilles d'un vert un peu blond, capuchonnées : pomme allongée et quelquefois en cône renversé, tendre et très-bonne.

Chou coeur-de-boeuf. Trois sous-variétés : le *petit*, le *moyen* et le *gros*. Le petit forme sa pomme presque aussitôt que le *Chou d'Yorck*. Le gros est assez voisin du gros chou cabus blanc. Ils sont bons et fort cultivés.

Gros Chou cabus blanc, ou Chou pommé. Celui-ci offre le plus grand nombre de variétés. Voici les meilleures et le plus généralement connues : *Chou de Saint-Denis* ou *Chou blanc de Bonneuil;* pied très-court, feuille très-glauque, pomme grosse, ordinairement aplatie, quelquefois ronde. *Chou cabus d'Alsace, deuxième saison;* pied un peu élevé, feuilles détachées, arrondies, un peu capuchonnées ; tête grosse, arrondie, quelquefois plate. C'est un des plus prompts à former sa tête parmi les gros choux pommés. *Gros Chou d'Allemagne, d'Alsace* ou *Chou quintal,* tige courte, très-grosse ; feuilles larges, un peu festonnées, d'un vert plus clair que dans les espèces précédentes ; pomme énorme dans les terrains riches et frais. *Chou de Hollande à pied*

court, de moyenne grosseur, hâtif parmi les gros choux cabus, très-bonne race. *Gros Chou cabus de Hollande*, ou *Chou cauve :* intermédiaire pour les caractères entre le Saint-Denis et le chou quintal. *Chou trapu de Brunswick ;* à tige extrêmement courte ; pomme de moyenne grosseur, serrée, aplatie ; à feuilles rondes, courtes, peu nombreuses.

Chou pommé rouge. On en distingue deux races principales : le *gros* et le *petit* dit chou noirâtre d'Utrecht. L'un et l'autre sont très-estimés dans le Nord ; plusieurs personnes les mangent en salades ; leur pomme coupée en petites lanières et confite au vinaigre est excellente à la manière des cornichons. Le chou rouge est regardé comme très-pectoral et fréquemment employé comme tel en médecine.

Tous les gros Choux cabus servant à faire la *chou-croute* (*sauer kraut*), lorsque leurs pommes sont pleines et serrées.

Chou verni ou glacé. Cette variété qui nous a été récemment envoyée de l'Amér. sept., semble intermédiaire entre les Choux cabus et les Choux verts ; sa feuille offre un aspect tout particulier, en ce qu'au lieu d'être glauque à la surface comme celles des autres Choux, elle est d'un vert vif et comme verni, de la teinte à peu près de celle du *cranson* ou *raifort sauvage*. Ce Chou est très-rustique et a résisté sans abri à l'hiver de 1830-31 ; semé au printemps il n'a formé que la seconde année une tête grosse et peu fournie. Il sera difficile à conserver franc, la plupart des plants retournant à la teinte glauque, et au total ce paraît être une variété plutôt curieuse qu'utile. Sa culture ne nous a rien présenté de particulier, que la nécessité d'un choix rigoureux de plantes très-vertes et vernies pour rapporter graine.

On sème les choux cabus à plusieurs époques : 1°. de la mi-août au commencement de septembre (les choux d'Yorck et autres petits hâtifs pas avant la fin d'août). Ces derniers sont replantés en place en octobre ; les grosses espèces peuvent l'être dans le même temps, ou bien repiquées en pépinière, pour être plantées à demeure en

février et mars, à la distance de 15 pouces pour les petits, 18 pouces à 2 pieds pour les moyens, 2 pieds et demi à 3 pieds pour les gros. Semés comme dessus, les choux d'Yorck en terrain hâtif viennent à pomme vers la mi-avril jusqu'en mai, et les autres successivement jusqu'en août ; 2°. en février sur couche ; 3°. fin du même mois et commencement de mars, sur plate-bande bien terreautée, au pied d'un mur au midi ; 4°. courant de mars, en pleine terre avec terreautage. Les plantes provenant de ces semis sont mises en place, fin de mars et courant d'avril, et leur produit succède à celui des semis d'automne, jusqu'en avril, et se prolonge jusqu'en novembre et décembre. On pourrait à la rigueur semer les grosses espèces et les petites, pour ainsi dire, toute l'année ; mais il y aurait peu d'avantage, les choux-milans étant préférables pour les semis tardifs du printemps.

Les choux en général, et particulièrement les gros choux pommés, demandent une bonne terre, un peu consistante et bien fumée ; lorsqu'elle est naturellement fraîche, ils en deviennent plus beaux et plus gros. Pour les semis, la terre doit être plutôt légère que forte, bien ameublie, un peu ombragée, ce qui surtout est essentiel pour les semis de printemps et d'été. Il faut, si le temps est sec, les bassiner régulièrement, les visiter pour détruire les insectes qui pourraient les attaquer, et particulièrement le tiquet, ou puce de terre, qui leur est quelquefois très-nuisible. Le meilleur moyen d'écarter ces insectes est de semer le matin, à la rosée, de la cendre sur le jeune plant. Lorsqu'on replante, on visite le pied au point de départ des racines, et si l'on y aperçoit une tumeur, on en coupe la moitié et on détruit le ver qui l'occasione, et qui arrêterait le développement de la plante ; on arrose chaque pied au moment de la plantation, et il faut ensuite continuer les arrosemens autant que la saison l'exige.

II. Chou de Milan ou pommé-frisé. Ses têtes sont moins serrées et ordinairement plus tendres et moins sujettes au goût de musc que celles des Choux cabus blancs. Les principales variétés sont le *Milan très-hâtif*

d'Ulm, à tige un peu haute, très-prompt à pommer, peu gros, excellent ; le *Milan court* ou *nain*, extrêmement trapu, d'un vert très-foncé, assez hâtif à pommer, tendre et très-bon ; le *Pancalier de Touraine*, bas de pied, et d'un vert très-foncé comme le précédent, mais à côtes plus fortes ; le *Milan ordinaire* ou *gros Chou-Milan*, plus fort de pomme que tous les précédens ; le *Milan à tête longue*, dont la pomme est pointue, peu grosse, mais tendre et excellente ; le *Milan doré*, dont la couleur, d'un vert un peu blond, devient tout-à-fait jaune en hiver : il a une pomme peu serrée et fort tendre ; le *Milan des Vertus*, ou *gros Chou pommé-frisé d'Allemagne*, a la tête aussi grosse que celle des gros Choux cabus, dont il se rapproche un peu par sa manière de pommer, et parce qu'il est moins cloqué que les autres *Milans* et quelquefois glauque ; il exige, plus que les petites variétés, une terre bonne et bien engraissée. Le *Chou de Bruxelles*, *Chou à jets*, *Chou rosette*, à tige haute de 2 à 3 pieds, produisant à l'aisselle des feuilles de petites pommes frisées, tendres et fort estimées, que l'on cueille à mesure qu'elles grossissent : au moyen de semis successifs on jouit de cet excellent légume depuis l'automne jusqu'à la fin de l'hiver, car il possède le mérite de résister aux fortes gelées mieux qu'aucun des *Milans*, bien que plusieurs de ceux-ci soient fort rustiques, surtout lorsqu'ils ne sont qu'à demi-pommés.

Les choux-milans pourraient être semés, comme les choux cabus, en août et septembre ; mais l'usage le plus ordinaire est de les semer au printemps, depuis la fin de février jusqu'en mai, à l'exception du milan des Vertus, qui ne doit pas être semé plus tard qu'en avril. La distance, pour les petits et moyens milans, est de 18 pouces à 2 pieds, et 2 pieds et demi à 3 pieds pour les gros. Les premiers semés des variétés hâtives viennent en juin, et les derniers pomment au commencement de l'hiver, et se conservent jusqu'en mars. On peut laisser dehors ceux à demi faits, surtout les pancaliers et milans ordinaires ; la gelée attendrit le cœur sans les détruire, à moins qu'elle ne soit extraordinaire. Pour pro-

longer la jouissance, soit des choux-milans pommés, soit des choux cabus de l'arrière-saison, on peut les coucher avant le froid, pour les garantir plus facilement. On enlève un peu de terre au nord, on incline le chou de ce côté, et on met la terre de l'autre sur les racines. On peut aussi les enjauger et les couvrir de feuilles s'il gèle fort.

Chou de Russie. Variété fort singulière du chou de Milan qui a été adressée à M. Vilmorin, par M. Perkins, de Boston, amateur très-instruit. Le chou de Russie a les feuilles découpées jusqu'à la côte, en lanières étroites et irrégulières, mais qui conservent la roideur particulière aux feuilles de choux de Milan, ce qui contraste avec l'élégance des découpures. Au sommet de la tige, haute d'environ 1 pied (30 centim.), les feuilles se réunissent en une pomme arrondie, de moyenne grosseur, très-tendre et d'excellente qualité. Ce chou semé en avril et mai, comme les milans et traité de même qu'eux, nous a fort bien réussi.

III. Choux verts ou non-pommés. On réunit sous cette dénomination plusieurs variétés, qui ne forment point de pommes, et dont les unes sont vertes, les autres rougeâtres, violettes, panachées, etc. Ces choux résistent mieux au froid que ceux des autres divisions, et la plupart ne sont bien bons à manger que lorsque la gelée a attendri leurs feuilles. On mange également, au printemps, leurs pousses nouvelles avant le développement des fleurs : c'est ce qu'on nomme *Brocolis-asperges*. On ne les coupe pas comme les autres, quand on veut s'en servir, mais on casse les feuilles à mesure du besoin. Les variétés principales sont : le *Chou cavalier, grand Chou à vache, Chou en arbre*, qui s'élève jusqu'à 6 pieds et plus, sur une seule tige ; ses feuilles sont grandes et unies, ou faiblement cloquées, très-bonnes à manger, et encore plus employées pour la nourriture des bestiaux(1).

(1) *Chou arbre de Laponie.* feu Madiot, directeur de la pépinière de Lyon, a recommandé sous ce nom un Chou qu'il dit durer 8 à 10 ans, résister à tous les froids, et être d'un très-grand produit. Dans plusieurs essais comparatifs, cette variété s'est montrée tellement semblable au *Chou cavalier*, que nous ne pensons pas qu'on puisse l'en distinguer. L'hiver

Le *Chou moellier,* sous-variété du précédent, dont la tige augmente en grosseur depuis le milieu jusqu'au haut, et qui a été envoyé à M. Vilmorin par M. Robineau, amateur demeurant près de La Flèche; le *Chou caulet de Flandre*, qui ne diffère du chou cavalier que par sa couleur rouge; le *Chou vert branchu du Poitou,* moins élevé que le cavalier, mais formant une touffe considérable et très-productive; le *Chou vivace de Daubenton*, distingué du précédent par ses ramifications inférieures, qui s'allongent et s'inclinent jusqu'à terre, où elles s'enracinent quelquefois naturellement. Le *grand frisé vert du Nord, Chou frangé,* ou *frisé d'Écosse*, le *grand frisé rouge* et les *frisées nains*, vert et rouge, résistent mieux au froid que les autres, et sont en outre des plantes d'ornement, par leur port et la découpure élégante de leurs feuilles. Il en est de même de la variété *panachée* et de celle à *feuilles prolifères*, trouvée par M. Vilmorin, et ainsi nommée à cause des productions foliacées implantées sur les nervures des feuilles; cette dernière a une sous-variété panachée.

Ces choux, très-utiles pour la nourriture des bestiaux, sont d'une culture facile. On pourrait les semer pendant tout le printemps, l'été et l'automne; mais on le fait plus ordinairement en mars et avril, pour obtenir leur produit en hiver et à l'entrée du printemps; et en juillet et août, pour les produits d'été. Distance de 2 pieds et demi à 3 pieds, pour les 5 premières variétés, et 2 pieds pour les autres.

Le *Chou palmier*, ainsi nommé parce que ses feuilles longues, étroites, cloquées, d'un vert foncé, sont réunies au sommet d'une tige élevée; et le *Chou de Naples*, à tige basse et renflée, à feuilles planes au milieu et frangées sur le bord, viennent d'Italie. Ils sont délicats, et passent assez difficilement l'hiver, ils se

---

de 1830-31 a fait périr également l'un et l'autre; les espèces qui y ont résisté ont été: les Choux *frisés du nord*, vert et violet; *vivace* de Daubenton; *à faucher*; une partie des *Choux-navets* et des *Choux à jets de Bruxelles.*

sèment aux mêmes époques. Les plants de juillet et août résistent mieux au froid que ceux du printemps.

CHOU A GROSSE CÔTE, dont on cultive deux variétés anciennement connues, le *vert* et le *blond*, et une 3e. nouvelle, *à bord frangé*. Ce sont d'excellens légumes d'hiver ; mais le vert, très-dur au froid, a besoin de fortes gelées pour acquérir toute sa qualité. Semer depuis la mi-mai jusqu'à la fin de juin pour planter en juillet et août. Du reste, même culture.

IV. CHOUX A RACINE OU TIGE CHARNUE.

CHOU-RAVE OU DE SIAM. On le distingue par sa tige renflée au-dessus de terre, et qui forme une boule, sur les sommets et les côtés de laquelle les feuilles sont implantées. Le chou-rave, à moitié grosseur, est un bon légume quand on l'a beaucoup arrosé. Il participe du chou et du navet pour le goût. Il a 3 variétés, le *blanc*, le *violet*, et le *nain hâtif*. Ce dernier a les feuilles petites, peu nombreuses, et sa boule se forme très-vite. Semer en mai et juin, et le nain hâtif jusqu'en juillet. Les choux-raves résistent à des gelées assez fortes : dans les lieux où l'hiver est rigoureux, on les dépouille de leurs feuilles, et on les conserve comme les autres racines. Les feuilles et les boules ou pommes peuvent servir pour nourrir les bestiaux.

CHOU-NAVET, CHOU-TURNEPS CHOU DE LAPONIE. Il produit en terre une racine charnue, comme un gros navet oblong qui a la saveur du chou-rave. 3 variétés, *Chou-navet ordinaire; Chou-navet hâtif*, plus prompt à se faire et plus tendre que le précédent; et *Chou-navet à collet rouge;* ce dernier a les côtes et les nervures teintes de rouge. Ils résistent aux plus grands froids, et on ne les arrache qu'au besoin. Même culture que le *Chou-rave;* mais on peut se dispenser de les transplanter.

CHOU RUTABAGA, NAVET DE SUÈDE, assez semblable au précédent, mais jaunâtre, plus net, plus prompt à se faire, et méritant la préférence comme légume. Semer en place, aussi clair que pour les gros navets, depuis la mi-mai jusqu'à la mi-juillet. On peut aussi le transplanter. Il est presque aussi rustique que le chou-navet, et peut être laissé dehors l'hiver.

Pour se procurer de bonne graine de chou, on choisit, pour leur faire passer l'hiver, des individus bien francs dans leur espèce, et on a soin d'isoler les diverses variétés. S'il s'agit de choux pommés ou d'autres espèces délicates, on les abrite au moyen de litière et de paillassons. Lorsqu'il arrive qu'au printemps les pommes ne veulent pas s'ouvrir pour laisser monter la tige, on les fend légèrement en 4 pour faciliter sa sortie. Si le dessus des pommes est gâté par la gelée, ce qui souvent a lieu, on l'enlève de manière à ne conserver que la partie vive. Plusieurs jardiniers sont dans l'usage de couper à l'automne la tête des choux pommés, et de conserver seulement les trognons pour graine, en les abritant; d'autres, après avoir coupé la pomme, prennent les rejets qui viennent sur la couronne autour de la coupe, et les replantent pour porte-graines. La graine de chou se conserve 6 à 7 ans.

V. CHOU-FLEUR. *Brassica botrytis.* DESF. Le chou-fleur est regardé comme faisant une race à part, quoiqu'il vienne peut-être originairement du chou vert. On en distingue 3 variétés principales, le *tendre*, le *demi-dur*, et le *dur*. Ces variétés n'offrent pas de caractères extérieurs bien déterminés, qui les distinguent nettement l'une de l'autre, mais elles diffèrent assez sensiblement par leurs qualités. Le tendre fait ordinairement une plante moins forte, sa feuille est plus unie, plus droite, moins large que celle des autres. Sa pomme, plus prompte à se faire, est moins compacte et moins serrée, et se divise assez promptement. Le dur a communément la tige grosse et courte, la feuille grande, plus repliée et ondulée que celle du tendre; il marque sa pomme beaucoup plus tard, mais elle est plus serrée et plus pesante, et elle se maintient aussi plus long-temps. Le demi-dur participe de l'un et de l'autre par son apparence et par ses qualités. Les choux-fleurs renommés de *Malte*, de *Chypre*, de *Hollande*, d'*Angleterre*, etc., offrent encore moins de caractères distinctifs que les précédens, et rentrent dans l'une ou l'autre de ces 3 sortes. Le chou-fleur, de quelque espèce qu'il soit, demande

une bonne terre douce, bien fumée, et surtout beaucoup d'eau. Une température humide lui convient beaucoup mieux qu'un air très-sec et chaud : aussi réussit-il bien plus facilement au printemps et en automne qu'en été. Le chou-fleur dur, surtout, ne peut aucunement s'accommoder de cette saison, particulièrement dans les terres d'une nature brûlante. On peut cependant, lorsqu'on ne manque ni d'engrais ni d'eau, se procurer des choux-fleurs à peu près toute l'année, ainsi que le prouve la pratique des maraîchers de Paris, qui en fournissent les marchés pendant 9 et 10 mois. Nous allons indiquer les semis des diverses saisons et les soins particuliers qu'ils exigent.

Chou-fleur semé à l'automne pour le printemps.

Du 5 septembre à la fin du mois, on sème en plein air sur le terreau d'une vieille couche, ou sur une planche de jardin terreautée. 15 à 20 jours après la levée, on dispose au pied d'un mur, au midi, un ados très-peu incliné, de largeur à recevoir 1, 2 ou 3 rangs de cloches : on le charge de 3 à 4 pouces de terreau, et là on repique le plant à raison de 20 à 25 par cloche ; un moindre nombre est encore mieux si l'on a de la place et des cloches. On ne pose celles-ci que quand vient le froid, d'abord le soir seulement, donnant de l'air tous les jours autant que le temps le permet. Si la saison est très-douce, et que le plant s'avance trop, on l'arrache, on laboure légèrement l'ados, et on repique de suite sur la même place. Quand les gelées deviennent un peu fortes, on jette de la litière sur les cloches, et, dans les froids rigoureux, on les entoure et les couvre entièrement de litière, et on y ajoute des paillassons, s'il est nécessaire. On donne toujours de l'air dans le jour, quand il fait beau. Enfin, il s'agit d'une part, d'empêcher le plant de geler, de l'autre, de le fortifier autant que possible en le nourrissant d'air, sans quoi il s'étiolerait et périrait. Ce plant ainsi hiverné se met en place, à la distance de 2 pieds, dans le courant de mars, un peu plus tôt ou plus tard, selon qu'il est robuste et que la saison le

permet ; il produit vers la fin de mai, en juin, et quelquefois jusqu'en juillet. C'est le chou-fleur dur et le demi-dur qui conviennent pour ces semis. A défaut de cloches, on peut entreprendre de faire passer l'hiver à son plant dans de petits encaissemens formés de litière sèche, maintenue par des piquets ayant la même inclinaison que l'ados, de sorte que celui-ci soit renfermé dans une espèce de petit mur de fumier sec, à la hauteur de 5 à 6 pouces. Des perches transversales, portées par les piquets, reçoivent des paillassons que l'on redouble dans les grands froids, et que l'on ôte par le beau temps.

Quand on veut obtenir, des semis d'automne, des choux-fleurs qui donnent en avril et mai, on les modifie de la manière suivante : on sème du 25 août au 5 septembre ; on hiverne son plant de préférence sous châssis, et repiqué à 4 pouces de distance. Au commencement de février on dresse, dans une tranchée de 18 pouces, une couche sourde de moitié feuilles sèches et moitié fumier, par lits alternatifs, que l'on monte jusqu'à la hauteur de 14 pouces, et que l'on charge de 9 à 10 pouces de terre et terreau mêlés par moitié. Dix à 12 jours après, on y plante ses choux-fleurs à la distance de 20 pouces, une cloche sur chaque ; et, si l'on veut, on peut encore mettre sous chaque cloche 4 laitues-crêpes à graine noire, qui seront bonnes à manger en mars. L'entre-deux des cloches doit être garni de litière sèche jusqu'au sommet, et doubles paillassons par-dessus s'il gèle fort. On ôte les paillassons le jour ; et après la reprise, on donne de l'air graduellement par-dessous les cloches, jusqu'en mars, qu'on les ôte tout-à-fait. Ces choux-fleurs donnent dès avril.

Semis de l'hiver et du printemps pour l'été.

A la fin de janvier, mieux du 10 au 15 février, semez très-clair sur couche chaude et sous cloche ou sous châssis ; 3 semaines après, repiquez sur une autre couche, sous cloche ou avec abri de paillassons. A la fin de mars ou en avril, le plant sera mis en place en pleine terre et produira en juin et juillet.

Du 1er. au 15 mars, pareil semis sur couche, abrité

sous cloche ou sous paillassons. Le plant peut être repiqué comme au semis précédent, mais on peut aussi le laisser 3 à 4 semaines sur place, moyennant qu'on puisse lui donner beaucoup d'air, et qu'il ait été semé exprès extrêmement clair. Alors on le met immédiatement en place, en avril; et il donne en juillet. Le chou-fleur demi-dur convient le mieux pour ces 2 saisons : on peut aussi y employer le tendre, surtout pour le semis de mars.

Depuis la mi-avril jusqu'à la mi-mai, on sème à plusieurs reprises, en plein air, du chou-fleur tendre, que l'on met en place sans repiquage. Ces plantations donnent de juillet en septembre. C'est la saison la plus ingrate et où les choux-fleurs réussissent le moins, surtout dans les étés secs et chauds. Comme c'est le tendre qui convient le mieux ici, particulièrement au semis d'avril, et qu'il ne tient pas long-temps la pomme, il en faut semer peu à la fois. Pour les semis de mai, on préfère généralement le demi-dur, espèce que les maraîchers emploient exclusivement aux deux autres, pour toutes les saisons.

Semis de l'été pour l'automne.

Du 10 au 15 juin, et même jusqu'au 25 dans les terrains légers et hâtifs, on sème sur plate-bande de terreau, à l'ombre; puis on met en place, sans avoir repiqué, en juillet. C'est là le semis le plus ordinaire, et qui est pratiqué par le commun des jardiniers bourgeois, dans les maisons où l'on n'accorde au potager que le strict nécessaire. Cette culture en effet est fort simple, et se réduit à celle des choux communs. Avec cela, elle ne réussit pas toujours bien, ce qui tient le plus souvent au défaut d'arrosemens suffisans. Il faut en effet que les choux-fleurs de cette saison soient constamment entretenus à l'eau, durant presque tout le temps de leur végétation, et surtout dans les 1ers. mois. Ils donnent depuis la fin d'août jusqu'en octobre et novembre. Les derniers semés sont ceux que l'on conserve l'hiver : ils durent quelquefois jusqu'en février. Pour cela, on les coupe à 3 pouces

au-dessous de la pomme, en les dégarnissant de toutes leurs feuilles, même des petites intérieures; l'on y parvient avec un peu d'adresse. On les place sur des tablettes, ou bien on les pend au plancher, dans un cellier sain, ou dans une serre aérée. Le chou-fleur demi-dur convient particulièrement pour le dernier semis. On y emploie souvent le chou-fleur dur, mais il réussit mal pour peu que les arrosemens soient négligés, et il se trouve quelquefois trop tardif. Passé le 15 juin, on est presque sûr qu'il ne pommera pas; il faut donc employer alors le demi-dur, ou, à son défaut, le tendre.

Il arrive quelquefois qu'une partie des choux-fleurs d'automne n'ont pas pommé quand les gelées viennent; alors on les dépouille de la plus grande partie de leurs feuilles extérieures, et on les plante très-près les uns des autres, avec leur motte, dans une cave ou cellier; ou bien on fait une tranchée de 2 pieds de profondeur, et de la largeur d'un coffre de châssis; on la remplit de débris de couche, et on les y plante fort serrés; on place les châssis; l'on met à l'entour un réchaud de fumier neuf, que l'on entretient tant que cela est nécessaire. Les choux-fleurs ainsi traités ne sont pas gros, mais on en jouit quelquefois jusqu'en mars.

La graine se récolte de préférence sur ceux semés à l'automne et hivernés sous cloche ou sous châssis. On choisit des plantes dont la tige soit grosse et courte, et la pomme ferme, nette et bien blanche.

Chou-Brocoli. *Brassica Botrytis cymosa.* Il ressemble au chou-fleur, dont il ne diffère que par ses feuilles ondulées, par ses dimensions en tout plus grandes, et par ses couleurs. Les variétés principales sont : le *blanc*, le *violet*, et le *violet nain hâtif*, tous les 3 pommés; il y en a aussi de rouges, de jaunâtres, de verts, les uns pommés et les autres sans pomme et se divisant en jets nombreux. On préfère le violet et le blanc. On sème les brocolis en mai et juin; on leur donne la même culture qu'aux choux-fleurs d'automne, si ce n'est qu'on les espace à 2 pieds ½. A l'approche des froids, on doit les garantir de la manière suivante : on fait au pied, du côté du nord, une fosse étroite, où l'on couche la tige

en l'inclinant à plusieurs reprises ; on la couvre de terre en laissant seulement passer la tête : ou bien on enlève le brocoli en motte et on l'enfonce debout, jusqu'à la naissance des feuilles, dans un trou fait à côté. Si le froid augmente jusqu'à 6 ou 7 degrés, on couvre les brocolis de grande litière, et on leur donne de l'air, quand le temps le permet. Ainsi traités, ils sont bons à la fin de l'hiver et au commencement du printemps. Le blanc donne une pomme semblable à celle du chou-fleur, mais de meilleure qualité. Le *violet nain* semé en mai ou juin pomme dès l'automne suivant; pour l'obtenir après l'hiver, comme les autres, il faudrait ne le semer qu'en juillet. On peut aussi l'élever sur couche et sous cloche en février et mars; il pomme alors au milieu de l'été. Une distance de 2 pieds suffit pour cette variété.

CHOU MARIN, ou CRAMBÉ MARITIME. *Crambe maritima*. L. (Tétradynamie Siliculeuse, famille des *Crucifères*.) Excellent légume, très-cultivé en Angleterre, et qui mérite de l'être également en France. Le crambé est une plante voisine des choux, mais dont la racine est vivace, et reproduit chaque année des feuilles et des tiges nouvelles; ce sont ces pousses annuelles, blanchies au moment de leur premier développement par des moyens que nous indiquerons, qui constituent son produit. Une terre saine et profonde est celle que préfère le chou-marin ; il est probable que des engrais salins lui conviendraient beaucoup, la plante croissant naturellement dans les sables maritimes. Elle se multiplie de semence ou par boutures de racines : le semis se fait soit en place ou en pépinière; ce dernier moyen est celui que, d'après une longue expérience, je préfère comme plus sûr et plus facile. Plusieurs jardiniers sèment sur couche tiède et sous châssis ou sous cloches, soit en très-petits pots, dans chacun desquels ils mettent 4 ou 5 graines, soit à même le terreau; ce moyen est bon, mais on peut aussi élever très-bien son plant en pleine terre. En mars, avril et jusqu'en mai, on ouvre des rigoles espacées entr'elles d'un pied, on y répand de la

graine, plus épais que moins, parce que souvent une partie est inféconde; on recouvre d'un pouce de terreau et l'on arrose, ce qu'il faut continuer de faire jusqu'à la levée, et ensuite pendant la jeunesse du plant. Celui-ci est au moins aussi sujet que celui des choux à être attaqué par la puce ou tiquet; on tâche de l'en préserver au moyen du cendrage à la rosée et après les bassinages. Si le plant a levé trop épais, on éclaircit de façon à ce qu'il reste espacé de 5 à 6 pouces, (celui que l'on enlève peut être repiqué et élevé ailleurs). Pendant l'été, on donne les sarclages et binages nécessaires. En novembre, on ôte toutes les feuilles qui sont alors mortes ou dépérissantes, et l'on recouvre les rigoles d'un à 2 pouces de terreau. En février ou mars suivant, on relève le plant pour le mettre en place : une ou plusieurs planches ayant été bien défoncées et amendées, on y trace des rangs à 2 pieds l'un de l'autre, sur lesquels on plante les crambés à 18 pouces entre chacun. On entretient cette plantation par des binages et quelques arrosemens au besoin. A l'automne on enlève, comme l'année précédente, tous les débris des feuilles, et l'on couvre chaque plante, ou encore mieux toute la planche de quelques doigts de terreau. Ordinairement, à la pousse suivante, c'est-à-dire 2 ans après le semis, tout ou partie est bon à faire blanchir. Voici comme on y procède : en février ou dans les premiers jours de mars, on place sur chaque plante un pot de jardin renversé, exactement bouché; on l'appuie en le tournant, pour que le bord porte également partout; on le reborde même d'un petit bourrelet de terre, de façon que l'air ni la lumière n'y puissent pénétrer. A défaut de pots on peut simplement butter soit avec la terre même de la planche ou du sentier, soit avec du terreau, du gros gravier, ou de la cendre de charbon-de-terre, formant au-dessus de chaque plante une butte en forme de taupinière. Par l'un ou l'autre moyen, la pousse, privée de lumière, est contrainte de blanchir. Lorsqu'elle a atteint 4, 5 ou 6 pouces, on la coupe quelques lignes au-dessus du collet pour en faire usage.

Si, au lieu de planter, on voulait semer en place, on

préparerait son terrain comme nous venons de le dire, mais à chaque distance, au lieu de mettre un plant; ce seraient des graines au nombre de 5 à 6, réparties dans un petit espace circulaire de 3 pouces de diamètre. Ces fossettes doivent être bien terreautées et ensuite arrosées assidûment. Quand les jeunes plantes sont assurées contre le tiquet, on ne laisse que la plus forte. Quelques personnes cependant en conservent 2 et jusqu'à 3, réunies en un groupe; dans ce cas, il faut avoir espacé les fossettes à 2 pieds sur le rang, et mettre à chacune un plus grand nombre de graines. Ensuite c'est le même traitement que pour une plantation; mais ce n'est qu'à la 3e. pousse, c'est-à-dire deux ans après le semis que l'on fait blanchir.

Lorsque l'on possède quelques pieds de crambé déjà forts, on peut facilement les multiplier par boutures de racines; celles-ci sont longues, épaisses et charnues; chaque tronçon de 2 ou 3 pouces, planté en février ou mars avec quelque soin, devient dans l'année même une plante de bonne force. On élève ces boutures ou dans de petits pots sur couche, ou en pleine terre, en rigoles, comme nous avons dit pour les plantes de graine. Celles faites sous châssis sont bonnes à mettre en place dans le même printemps, et souvent elles produisent dès l'année suivante, c'est-à-dire à l'âge d'un an (1).

A mesure que l'on a récolté les pieds de crambé, on les découvre pour leur laisser faire à l'air libre une nouvelle pousse, qui préparera d'autres bourgeons pour l'année suivante. La plante, dans les terrains qui lui conviennent parfaitement, vit et produit pendant de très-longues années; mais en général on peut compter sur 5 à 6 années de durée. On prolongerait celle-ci par les engrais, et aussi en ne récoltant que de deux

---

(1) Les personnes qui voudraient hâter leur jouissance et s'épargner l'embarras d'élever leur plant de chou-marin, en trouveront dans le commerce à Paris de tout venu et bon à mettre en place; j'en élève annuellement beaucoup dans cette vue, et l'on pourra s'en procurer dans mon établissement (la maison *Vilmorin-Andrieux* et Ce.), ainsi que chez plusieurs de mes confrères.

années l'une; mais, dans ce dernier cas, il faudrait avoir double plantation pour alterner.

Ce que j'ai dit jusqu'ici se rapporte au traitement à froid. On obtient par lui le chou-marin dans sa saison naturelle, c'est-à-dire en mars et avril, avant l'asperge, et au moins aussitôt que le brocoli ; mais il est facile de hâter encore cette jouissance et de se la procurer au milieu de l'hiver. Pour cela il faut placer les pots ou butter les plantes en novembre, décembre ou janvier, puis couvrir entièrement la planche de 15 à 18 pouces de fumier long, dont la chaleur fait développer en quelques semaines les pousses du crambé. On peut aussi forcer sous châssis de la même manière qu'on le fait pour l'asperge *chauffée sur place* (voir cet article). Seulement si l'on destine une planche à cet usage, les plants doivent y être un peu plus rapprochés que pour la culture ordinaire, et l'on doit mettre 3 rangs dans une planche de 4 pieds de large. Les châssis peuvent également servir à faire blanchir à froid, en calfeutrant bien tous les joints, et en couvrant les panneaux de plusieurs doubles paillassons pour intercepter la lumière, ou bien en substituant des planches ou des panneaux pleins aux panneaux vitrés. Enfin, les moyens soit d'élever, soit de faire blanchir on de forcer le crambé, sont susceptibles de beaucoup de modifications. J'ai indiqué ici les procédés les plus usités jusqu'à présent ; mais chacun pourra chercher à les améliorer, ce dont ils sont très-probablement susceptibles. Ce légume s'emploie bouilli, puis assaisonné au beurre ou à la sauce blanche comme le chou-fleur, l'asperge, etc. Sa saveur participe à la fois de celles de l'asperge et du brocoli. Si on le coupe un peu trop développé, il est sujet à un léger goût d'amertume, qu'on lui enlève facilement en le faisant bouillir un instant à une première eau; il est du reste d'une cuisson très-facile et qui ne demande que quelques minutes à l'eau bouillante, lorsqu'il est employé tout fraîchement coupé.

CIBOULE COMMUNE. *Allium fistulosum*. L. (Hexandrie Monogynie. fam. des *Liliacées*.) Plante vivace mais traitée dans la culture comme bisannuelle. On la multiplie

plie de graine qui se sème de préférence en terre légère et substantielle, 1°. en février et mars pour replanter en avril et mai, deux plantes ensemble à 6 pouces de distance entre les touffes; 2°. du 15 à la fin de juillet. On cultive de la même manière la *Ciboule blanche hâtive*, laquelle se traite aussi comme vivace en lui laissant former de groses touffes que l'on éclate pour les besoins; elle dure fort long-temps. Leurs graines se conservent pendant 2 ans et même 3 si on les garde dans leurs capsules. On cultive en outre dans les jardins la CIBOULE VIVACE dont il existe plusieurs variétés; on les multiplie par leurs caïeux que l'on éclate et que l'on plante de préférence en bordure soit au printemps soit à l'automne.

CIBOULETTE, CIVETTE, APPÉTIT. *Allium schœnoprasum*. L. Indigène, vivace. Se multiplie par ses caïeux que l'on sépare en mars pour les mettre en planche, ou plus ordinairement en bordure; elle aime une bonne terre, une exposition chaude et quelques arrosemens en été.

CLAITONE PERFOLIÉE. *Claitonia perfoliata*. WILD. (Fam. des Pourpiers). De l'île de Cube. Plante annuelle, haute d'un pied, que l'on peut couper plusieurs fois dans l'été et employer comme les épinards et l'oseille, ou en place du pourpier. On la sème au printemps à bonne exposition, en terre douce terreautée, soit en plein soit en rayons, mais clair, parce qu'elle se ramifie beaucoup dès la base.

CONCOMBRE. *Cucumis sativus*. L. (Monœcie Monadelphie, fam. des *Cucurbitacées*.) Plante annuelle, originaire des Indes. LE CONCOMBRE CULTIVÉ offre plusieurs variétés: *le blanc long; le blanc hâtif; le gros blanc de Bonneuil; le hâtif de Hollande*, d'abord blanc, et qui jaunit promptement, propre au châssis; *le jaune long; le vert petit* à confire, appelé *Cornichon; le vert long;*

Le Concombre de Russie, fort petit, presque rond, et venant par bouquets; le plus hâtif de tous.

LE CONCOMBRE ARADA, *C. anguria* gros comme une noix allongée, hérissé; très-fécond quand il réussit, mais délicat; propre à confire.

LE CONCOMBRE SERPENT. *C. flexuosus*. L. Fruit

très-curieux, devant son surnom à sa forme allongée et flexueuse. On en fait des cornichons.

On sème le concombre 1°. sur les couches à melon, de décembre au commencement de mars, et on le replante à mesure que le plant est en état, sur de nouvelles couches; 2°. en place, sur couche sourde en mars; 3°. de la mi-avril au commencement de mai, en pleine terre et en place, dans des trous remplis de fumier, recouverts de terreau. Le *cornichon* ne se sème guère qu'en place, en avril et mai. Les concombres de primeur (première époque ci-dessus) ne peuvent s'élever que sous châssis, et l'on doit pour le mieux les semer en pots pour la facilité de la transplantation; 15 jours après la levée, on les repique sur une nouvelle couche dans d'autres pots; et 15 autres jours après, ils sont mis en place sur une autre couche sous châssis. C'est le hâtif qui convient pour cette culture. La taille consiste à pincer au-dessus du second œil, peu de temps après le premier repiquage en pots, ensuite à pincer successivement les branches à 3 ou 4 nœuds, et à ôter une partie des feuilles les plus grandes, à mesure qu'elles vieillissent, pour donner de l'air. Dans les semis en place, c'est la même taille, sauf que l'on pince à 5 ou 6 yeux, et que l'on n'ôte pas de feuilles. Tous les concombres aiment la chaleur et l'eau. On se procure les graines en laissant des fruits sur le pied jusqu'à ce qu'ils pourissent; elles se conservent 6 à 8 ans.

COQUERET COMESTIBLE, ALKEKENGE JAUNE DOUCE, *Physalis pubescens*, L. *P. edulis*. BOT. MAG. (Pentandrie Monogynie, fam. des *Solanées*.) De l'Amér. mér. Annuelle? Elle forme d'assez fortes touffes de 2 à 3 pieds et donne en abondance des fruits juteux d'un jaune orange et de la grosseur d'une cerise, qui sont enveloppés dans le calice; leur saveur, légèrement acide, les fait rechercher dans plusieurs pays méridionaux. On sème en mars sur couche et sous cloche ou châssis, pour repiquer de même et mettre en place, à bonne exposition, en mai.

CORNE-DE-CERF (PLANTAIN). *Plantago Coronopus*. L. (Triandrie Monogynie, fam. des *Plantaginées*.)

Petite plante, annuelle, indigène, dont les feuilles s'emploient comme fourniture dans les salades. Sa graine, très-menue, se sème en place, en mars, dans une terre légère. Les feuilles cueillies à mesure des besoins se renouvellent pendant long-temps, mais elles ne sont tendres qu'au moyen d'arrosemens assidus.

COURGE. *Cucurbita.* L. (Monœcie Monadelphie. fam. des *Cucurbitacées.*) Toutes les plantes qui composent cette famille, originaires des pays chauds, aiment la chaleur et l'humidité. On met leurs graines germer sur couche et sous cloche, en mars, dans un pot rempli de terreau ; puis, après les avoir habituées à l'air, on les dépote pour les placer à bonne exposition en pleine terre de la fin d'avril à la mi-mai ; autrement on se contente de faire un trou à une bonne place et en bonne terre, on le remplit de fumier et de terreau par-dessus, et on y sème, de la fin d'avril à la mi-mai, 2 ou 3 graines, pour ne laisser ensuite que le pied le plus fort, qu'on a soin d'arroser souvent. On cultive plusieurs espèces de ce genre et un grand nombre de variétés. Nous allons en citer quelques-unes :

POTIRON. *C. Pepo.* L. Des Indes. Cette plante couvre un grand espace par ses longues tiges rampantes et par ses larges feuilles. Fruits souvent énormes et très-pesans, dont l'écorce unie, verruqueuse ou brodée, est d'un jaune plus ou moins foncé, ou blanche ou verte, quelquefois à bandes ou tachée.

POTIRON D'ESPAGNE. Variété propagée par M. Gondouin, ancien jardinier du roi ; elle charge beaucoup : ses fruits très-aplatis et de moyenne grosseur, ont l'écorce lisse, très-dure, et ordinairement verte. Leur chair, très-peu aqueuse, se distingue par son moelleux et sa saveur. Beaucoup meilleur que le précédent.

GIRAUMON TURBAN. Chair plus ferme et plus sucrée que celle du potiron. COURGE MELONÉE OU MUSQUÉE de Marseille, très-estimée en Provence ; GIRAUMON NOIR ; GIRAUMON LONG DE BARBARIE, ou COURGE LONGUE A BANDES. Le PATISSON, BONNET D'ÉLECTEUR OU ARTICHAUT DE JÉRUSALEM, est un des bons fruits de ce genre, et a le mérite de ne pas *courir* comme les au-

tres, mais de pousser en touffes arrondies ; il a une jolie variété rayée de vert. La plupart des giraumons sont préférables au potiron par la qualité de leur chair.

COUCOURZELLE, COURGE D'ITALIE. Tige couchée, très-courte ; fleurs de potiron ; feuilles à 5 lobes allongés. On mange les jeunes fruits aussitôt qu'ils sont défleuris ; ils ont alors 4 à 5 pouces de longueur sur 1 ou 2 de diamètre. Le fruit mûr est long de 15 à 18 pouces, sur 5 à 6 de diamètre, souvent rayé de bandes vertes ; il est alors moins bon qu'un potiron ordinaire.

COURGE BLANCHE NON COUREUSE, qualités analogues à celles de la précédente.

COURGE A LA MOELLE. Fruit ovale, souvent à côtes, plein, long de 5 à 8 pouces, d'un jaune très-pâle ; chair douce, fondante, succulente jusqu'à l'époque de la maturité des graines, ensuite fibreuse et coriace, de sorte qu'il faut le manger avant que les graines ne soient tout-à-fait mûres, circonstance fort connue en Angleterre, et que madame Adanson a rappelée dans sa *Maison de campagne*, en parlant de cette espèce sous le nom de *Courge de Valparaiso*, nom sous lequel elle l'avait reçue, mais ce dernier nom s'applique, aux États-Unis, à une autre espèce, dont le fruit est cylindrique, oblong, vert, taché de jaune.

COURGE PLEINE. Fruit long, gros, analogue pour la forme et la couleur au giraumon noir, mais dont la chair est très-rouge et l'intérieur presqu'entièrement plein. Cette variété remarquable nous a été communiquée par M. Jacques, jardinier du Roi à Neuilly.

Tous les fruits de Courges, Melons et Potirons cueillis petits et encore très-tendres sont excellens cuits et assaisonnés de diverses manières ; c'est à tort qu'on laisse perdre tous ceux que l'on supprime à la taille pour faire parvenir à leur grosseur ceux que l'on destine à mûrir. Les courges, citrouilles et potirons mûrs se placent dans un lieu sec et tempéré ; ils se conservent bons à manger pendant 3 ou 4 mois.

COURGE-C[illegible]OURDE, *Cucurbita leucantha lagenaria* ; les C. [illegible]E A POUDRE, *C. L. pyrotheca* ; C. TROMPETTE, *Cucurbita leucantha longa* ; le MELOPE-

PON ORANGE, et le PYRIFORME, *C. Melopepo aurantiiformis* et *pyriformis*, DUCH., et plusieurs autres espèces ou variétés, donnent des fruits qu'on garde pour la singularité de leur forme, et que mal à propos on nomme *coloquintes*.

BENINCASA CERIFERA et B. CYLINDRICA. Ces deux cucurbitacées sont remarquables en ce que leurs fruits allongés, cylindriques, et à peu près de la grosseur d'un concombre, sont recouverts de cette fleur ou espèce de cire que l'on remarque sur les prunes et quelques autres fruits. Cette particularité en fait un objet de curiosité : mais les *Benincasa*, d'après les observations de M. Sageret, sont mangeables cuits et assaisonnés comme les concombres. Leur semence lève difficilement et demande la couche et le châssis.

La graine de toutes les courges se conserve 6 à 8 ans; on peut propager de boutures et par la greffe herbacée.

CRESSON DE FONTAINE, *Sisymbrium nasturtium*. L. (Tétradynamie Siliqueuse, fam. des *Crucifères*.) plante vivace, indigène, que dans beaucoup de lieux on se contente de ramasser sur le bord des ruisseaux où elle croît naturellement. On peut se procurer du cresson de fontaine par la culture, en le semant au printemps sur les bords des eaux courantes, où il s'étend par ses racines traçantes. A défaut d'eau courante, on remplit à moitié de terre, des baquets auprès des puits ; on y sème de la graine, ou l'on y plante des racines de cette plante, et l'on couvre d'eau qu'on renouvelle de temps en temps pour l'empêcher de se corrompre.

CRESSON DES PRÉS, *Cardamine pratensis*. L. Vivace, indigène. Une terre humide, où on la sème au printemps, convient à cette plante. Sa variété à fleurs doubles est très-jolie : mêmes propriétés et usages que le *cresson de fontaine*.

CRESSON DE TERRE, CRESSON VIVACE, SISYMBRIUM, VELAR BARBARÉ, *Erysimum præcox*. SMITH. Cette plante indigène a des rapports avec le CRESSON DE FONTAINE, et peut le remplacer. Dans une terre franche, légère et humide, semer en lignes, mais plus clair que le cresson alénois.

Cresson alénois, passerage cultivé, *Lepidium sativum*, L. *Thlaspi sativum*, Desf. Annuelle, de Perse. Cette plante a reçu le nom de *cresson* à cause de sa saveur piquante et un peu âcre. Elle dure peu, et monte promptement à graine, ce qui oblige à semer tous les 15 jours, et à l'ombre en été. Trois variétés outre l'*ordinaire*, savoir : le *frisé*, celui *à larges feuilles* et le *doré*.

ÉCHALOTE, *Allium Ascalonicum*. L. (Hexandrie Monogynie, famille des *Liliacées*.) De Palestine. Les bulbes, qu'on retire de terre lorsque les feuilles sont desséchées, et qu'on garde au sec et à l'abri du froid pendant l'hiver, se replantent en février et en mars, en planches ou en bordures, à 3 pouces de distance, et à fleur de terre, de peur qu'elles ne pourrissent. Elles donnent beaucoup de caïeux, et déjà on peut en faire usage au mois de juin. Il faut à cette plante une très-bonne terre légère, ce qui influe considérablement sur la grosseur des ognons; telle est, peut-être, la cause pour laquelle on croit qu'il existe une variété appelée Grosse Échalote; elle craint une terre trop fumée et trop humide.

ÉNOTHÈRE bisannuelle.— onagra, Jambon des jardiniers (*OEnothera biennis*, L.) Indigène. Cette plante, indiquée autrefois comme potagère, est à peu inconnue en France sous ce rapport, mais on en fait cas et on la cultive dans plusieurs parties de l'Allemagne. Nous donnerons sur elle quelques détails que nous devons à M. *Lippold*, traducteur en allemand du *Bon Jardinier*. L'Énothère se sème en avril, très-clair dans une terre bien ameublée; le jeune plant ayant poussé quelques feuilles, on le replante en planches, qui doivent avoir été fumées de l'automne précédent, en quinconce à 12 à 18 pouces (30 à 50 centimètres) de distance. Durant l'été, on sarcle et on arrose au besoin; à l'automne on arrache les racines pour les conserver dans la cave ou dans une serre aux légumes, après avoir coupés les feuilles, à l'exception de celles du cœur; ou bien on les laisse sur place pour les prendre à mesure du besoin, la plante ne redoute aucunement le froid. Elles se mangent cuites, soit coupées par tranches et mises en salades, soit apprêtées à la

sauce blanche comme les salsifis; on en fait aussi usage dans la soupe. Ce légume est recommandé pour les estomacs faibles, comme très-facile à digérer en même temps que nourrissant. On n'en fait usage que jusqu'à Pâques, les racines devenant alors dures et fibreuses.

ÉPIAIRE. *Stachys palustris*. L (Famille des Labiées.) Vivace et indigène. Un médecin anglais a fait connaître que les racines de cette plante, qui sont nombreuses, traçantes, noueuses et grosses comme le petit doigt, peuvent être mangées comme des asperges et des salsifis, après avoir été blanchies à l'eau bouillante et ensuite cuite dans une autre eau bouillante pendant moins d'un quart d'heure. Nous avons expérimenté qu'elles sont en effet mangeables, mais sans saveur, excepté une petite amertume qui réside dans leur écorce qu'il faudrait gratter avant de les faire cuire. Quoique naturelle aux lieux frais et aquatiques, elle prospère bien dans une terre à potager et s'y multiplie d'elle-même abondamment.

ÉPINARD, *Spinacia oleracea*. L. (Diœcie Pentandrie, fam. des *Chénopodées*.) Annuelle, de l'Asie septent. Ses principales variétés sont : GRAINES ÉPINEUSES, l'*Épinard commun* et celui d'*Angleterre*, à feuilles plus larges et épaisses; GRAINES LISSES OU SANS PIQUANS, l'Épinard *de Hollande* ou *É. rond*, et celui de *Flandre*, à très-larges feuilles; cette dernière est la plus belle et la plus productive de toutes les variétés. Pour avoir des épinards en tous temps, il faut semer tous les mois, depuis mars jusqu'à la fin d'octobre, en rayons espacés de 6 pouces, et dans une terre bien fumée et bien ameublie, un peu fraîche ou arrosée. On choisit une situation ombragée pour les semis d'été dont on ne jouit pas longtemps, parce que la chaleur fait monter très-vite l'épinard. On garde pour graine une planche des premiers semis du printemps, ou mieux encore des semis d'automne; on arrache les individus mâles aussitôt que leurs fleurs sont passées; les graines se conservent 2 ou 3 ans.

ESTRAGON, *Artemisia dracunculus*. L. (Syngénésie superflue, famille des *Flosculeuses*.) Plante vivace, aromatique, de Sibérie, que l'on multiplie par l'éclat

des pieds, en avril et mai. On met les plants à 1 pied de distance l'un de l'autre, dans une terre bien labourée.

FENOUIL, *Anethum fœniculum*. L. (Pentandrie Digynie, famille des *Ombellifères*.) Indigène, dans les terres sèches et chaudes du Midi. Ses graines, employées dans les ratafias, tombent et se sèment d'elles-mêmes si on ne les cueille pas avant leur complète maturité. Dans les jardins, l'époque de leur semis est en mars, en terre légère. FENOUIL D'ITALIE. On cultive en Italie, et particulièrement dans la marche d'Ancône, une autre variété ou peut-être une espèce de fenouil qui s'emploie comme légume, et sur laquelle nous donnons ici les détails qu'a bien voulu nous communiquer M. H. Maupoil de Dolo, qui a traduit en italien l'*Almanach du Bon Jardinier*.

Le fenouil se sème ordinairement en février (à Paris ce doit être seulement en mars), et ensuite successivement; je préfère les terres franches légères et les sablonneuses, pourvu qu'elles soient bien amendées; il peut se semer à la volée ou en pépinière, et alors on le replante à 6 à 7 pouces de distance, lui donnant les binages et sarclages nécessaires; les arrosemens ne doivent point être négligés, ce qui le fait croître promptement et grossir sa tige, qui est la partie que l'on mange. On en consomme une grande quantité en Italie : il se mange cru, comme les artichauts à la poivrade, généralement sans aucun assaisonnement; il est très-bon pour garniture de ragoûts, soit de volaille, soit de grosse viande, à la sauce blanche, au jus, au gratin ou macaroni. Pour ces trois dernières manières, on doit le faire cuire à l'eau auparavant; pour ceux au gratin ou macaroni, on prend une casserole, dans le fond de laquelle on met du beurre; ensuite un lit de fenouil déjà cuit et égoutté, coupé par quartier; on le sale et poivre légèrement, et l'on saupoudre avec du fromage de Parme gratté, et de petits morceaux de beurre, et on continue ainsi de suite jusqu'à ce que la casserole soit pleine. On fait cuire à feu modéré, couvrant la casserole ou tourtière de son couvercle, sur lequel on doit mettre de la braise.

FÈVE DE MARAIS. *Faba major.* H. P. (Diadelphie Décandrie, fam. des *Légumineuses.*) Annuelle, de Perse. On la sème du commencement de février à la fin d'avril et, même plus tard dans des terrains frais non exposés au grand soleil. Pour en avoir de bonne heure, on sème en décembre et janvier dans des planches ou plate-bandes exposées au midi. Les semis se font en rayons, ou en touffes: on forme ces dernières en mettant 3 ou 4 fèves dans des trous faits à la houe, et espacés d'environ 1 pied. Les rayons se font à la même distance. On bine les fèves ordinairement deux fois, et à la seconde on les rechausse, ce qui augmente leur force et leur produit. La fleur est très-recherchée par les abeilles; lorsqu'elle est entièrement passée, on pince le bout des branches et de la tige pour arrêter la sève et la porter à l'avantage du fruit. Beaucoup de personnes aiment à consommer la fève très-jeune et à peu près au quart de sa grosseur; quand elle a été récoltée ainsi, on peut en coupant les tiges de suite, espérer, si la saison est favorable, une seconde récolte, produite par les nouvelles branches qui repousseront du pied. Les tiges coupées sont très-bonnes pour les vaches. Les fèves, surtout si on les garde dans leurs cosses, conservent leur faculté germinative au delà de 5 ans. Les principales variétés sont: la GROSSE FÈVE ORDINAIRE; la FÈVE DE WINDSOR, très-grosse aussi, de forme arrondie; la PETITE FÈVE, *dite* JULIENNE, *Faba minor;* la FÈVE NAINE, hâtive, propre à cultiver sous châssis; la FÈVE VIOLETTE; celle-ci a une variété à *fleurs pourpres* très-jolies, qui a été récemment propagée par M. Jacques LA FÈVE VERTE, *Faba viridis.* Son fruit, mûr et sec, reste *vert:* elle nous vient de la Chine, est très-productive, mais donne un peu plus tard que quelques autres. LA FÈVE A LONGUE COSSE, *Faba longisiliqua*, est hâtive. Ses cosses fort longues contiennent plus de fruits, et peuvent lui mériter la préférence.

FRAISIER. *Fragaria.* L. (Icosandrie Polygynie, famille des *Rosacées.*) Plantes vivaces à tiges courtes, sous-ligneuses. Tous les fraisiers paraissent former six races distinctes que l'on reconnaît à leur port, à leur

couleur, à la grandeur, à la structure de leurs fleurs, à la grosseur et aux qualités de leurs fruits. Trois de ces races sont européennes ; les trois autres sont américaines. Toutes aiment une terre douce, chaude, substantielle sans être forte, et riche d'engrais bien consommés ; les 3e., 4e. et 5e. races végètent parfaitement dans une terre plus forte et plus fraîche, mais leur fruit y est sans saveur et en moindre quantité. La fraise préfère l'eau que le jardinier lui donne à celle des pluies et à l'humidité naturelle du sol.

Feu M. Duchesne, qui avait étudié les fraisiers avec une grande persévérance et publié sur eux un très-bon mémoire, avait établi les races sous les noms de *majaufes*, *Breslinges*, *Coimios*, etc.; mais ces noms n'ont pas été admis dans la pratique. Nous indiquerons donc les principales espèces et variétés, selon les divisions établies plus haut.

I. *Les communs.* Feuillage blond, petit ou de moyenne grandeur; fleurs petites; fruits ronds ou oblongs, très-sapides.

1. Fraisier des bois. *F. vesca*, petit fruit rond ou allongé, estimé le meilleur de tous quand il a crû au soleil; moins cultivé depuis que la 4-saisons est devenue commune. Var. à fruit blanc.

2. Fraisier de Montreuil. *F. portentosa.* Plus grand que le précédent, remarquable par ses premiers fruits diversement lobés, monstrueux, 6 ou 8 fois plus gros que les autres; saveur plus faible que dans la fraise des bois, originaire des environs de Mont-l'Héry, cultivé à Montreuil, avec des soins tout particuliers; donne du 1er. juin au 15 juillet. Var. à fruit blanc moins estimée.

3. Fraisier des Alpes. *F. semperflorens.* Peut tenir lieu de tous les autres fraisiers; fruit presque aussi bon que celui des bois, beaucoup plus gros, de forme allongée; donne depuis avril jusqu'aux gelées en pleine terre, et pendant tout l'hiver sous châssis ou en serre chaude ; sujet à dégénérer en fruit rond, mais se régénère par le semis, qui est la meilleure manière de le renouveler; semé en mars sur couche, il fructifie en mai; les coulans fleurissent à l'âge de 20 jours. Var. à fruit blanc.

4. FRAISIER DE GAILLON. *F. semperflorens efflagellosa.* Trouvé depuis peu d'années par M. Le Baube, à Gaillon; fleurit et donne des fruits toute l'année comme celui des Alpes, mais n'a pas de coulans, ce qui le rend propre aux bordures. Il faut le renouveler souvent, parce que quand ses touffes sont grosses, leur milieu s'étouffe et ne produit plus rien. VAR. à fruit blanc communiquée à M. Vilmorin, par M. de Vindé, excellente et très-productive; on l'a vue se reproduire franche de graines; on l'a vue aussi se reproduire avec des coulans et des fruits rouges. Les *gaillons* donnent plus en seconde saison et à l'automne qu'au printemps.

5. FRAISIER BUISSON. *F. efflagellosa.* Cultivé depuis fort long-temps en bordure, parce que, ne produisant pas de coulans, il n'a pas l'inconvénient de s'étendre dans les allées : son fruit est bon mais n'est guère plus gros que celui des bois. Le fraisier de Gaillon remplacera celui-ci avec avantage quand il sera plus répandu.

6. FRAISIER A FLEUR DOUBLE. *F. duplex.* Les fleurs doubles de ce fraisier donnent des fruits gros comme ceux des bois, mais d'une acidité repoussante. Il est plus curieux qu'utile.

7. FRAISIER A UNE FEUILLE. *F. monophylla.* Obtenu en 1761 par M. Duchesne à Versailles, de graines du fraisier des bois; la plupart de ses feuilles sont simples, quelquefois il en montre de trifoliées; premières fleurs souvent à 10 ou 15 pétales; fruit allongé régulier ou difforme, rouge et sapide comme ceux des bois.

II. *Les étoilés.* Feuillage petit, vert sombre ou bleuâtre; hampe grêle; fleur petite, hermaphrodite ou unisexe; calice rabattu sur le fruit et y formant une étoile; fruit rond, petit, diversement coloré et de diverses saveurs, faisant un petit bruit lorsqu'on le détache, d'où leur autre nom, *les craquelins.*

8. FRAISIER DE BARGEMONT. *F. Bergemontis.* Feuillage blond, ramification des hampes très-longues; fruit nombreux, arrondi, rouge foncé, ferme, parfumé; n'est bon que très-mûr; vient après la fraise de Montreuil et l'ananas, remonte à l'automne, mais les seconds fruits n'ont pas le temps de mûrir.

9. Fraisier hétérophylle. Fraisier vert. Duch. *F. heterophylla*. Feuillage blond à 3, 4, 5 folioles; quelques pétioles munis d'oreillettes dans leur partie supérieure; premières fleurs verdâtres, très-près de terre; les autres sur des hampes aussi hautes que les feuilles; fruit arrondi, un peu velu, succulent, d'une saveur exaltée; graines nombreuses, désagréables sous la dent; remonte à l'automne, mais n'a pas le temps de fructifier.

10. Fraisier de Champagne, Vineuse de Champagne. *F. campana*. Feuillage blond, petit; hampe et ramifications grêles : anthères très-petites; fruits les uns arrondis, les autres oblongs, anguleux et bizarres; on leur trouve un goût vineux qui ne nous paraît pas constant.

11. Fraisier a petites feuilles. *F. parvifolia*. Feuillage petit, soyeux, vert bleuâtre; hampe très-grêle toujours couchée; fruit petit, un peu allongé, rouge-clair, succulent, sapide; peu de graines : cultivé chez M. Vilmorin.

III. *Les Capronniers*. Feuillage d'un vert blond, grand, velu; hampes droites, fortes; fleurs moyennes, hermaphrodites ou unisexes; calice relevé; fruit gros, arrondi, rouge foncé; saveur particulière, souvent musquée.

12. Capron royal. *F. elatior*. Willd. Fleurs hermaphrodites; étamines persistantes; fruit musqué à chair ferme.

13. Capron male. *F. elatior mascula*. Fleurs toutes mâles, plus grandes que les femelles, ne donnant jamais de fruit; mais se plante avec les suivans, et sert à les féconder.

14. Capron commun. *F. elatior communis*. Fleur femelle; fruit allongé, dénué de graines à la base; chair succulente, fondante, parfumée.

Obs. Les caprons abricot et framboise sont moins connus et n'ont rien qui doive les faire rechercher.

IV. *Les Écarlates*. Feuillage très-grand, vert bleuâtre; fleurs petites et moyennes, unisexes et hermaphrodites; fruit petit et moyen, écarlate; plus hâtif que dans les autres races en général et ordinairement moins soutenu par la tige; calice rabattu sur le fruit; graines enfoncées dans de grandes alvéoles.

15. Fraisier de Virginie. *F. canadensis.* Mich. Feuillage élevé, folioles étroites; fleurs petites, femelles ou hermaphrodites; hampes très-courtes; fruit petit, rond, le plus précoce de tous; graines très-enfoncées; fin de mai jusqu'à la fin de juin; varie beaucoup en qualité.

Parmi les collections de fraisiers reçues d'Angleterre dans ces dernières années, plusieurs variétés nous ont paru, sous divers rapports, mériter d'être introduites et répandues dans nos jardins. Au nombre de celles appartenant à la race des *écarlates* que nous avons été à même d'observer, nous avons surtout remarqué les suivantes :

16. Roseberry, fruit plus gros, plus allongé, beaucoup plus abondant que dans l'espèce décrite ci-dessus, à laquelle elle mérite d'être préférée; elle a une disposition à donner une seconde floraison à l'automne, mais dont les fruits ne viennent pas à bien en plein air; sa grande abondance et sa facilité à fleurir la rendent propre à la culture sous châssis, d'autant mieux que la plante n'est pas très-forte en feuilles; c'est une des espèces employées à cet usage en Angleterre; elle a, comme presque toutes les *écarlates*, le défaut de laisser ses fruits traîner sur terre, ce qui rend pour elle l'opération du paillage presque indispensable.

17. Écarlate oblongue, très-grosse et tardive pour une *écarlate*, productive; les fruits un peu mieux soutenus que dans la précédente.

18. Grimstone, grosse, tardive, très-sucrée; plante forte, très-traçante.

19. Écarlate américaine, une des plus belles et des plus tardives de la classe; fruit oblong, couleur très-foncée; très-productive; sa tige soutient assez bien les fruits.

20. Duc de Kent; la plante est très-petite, très-traçante; le fruit est petit, rond, très-abondant, bien soutenu et très-hâtif.

V. *Les Ananas.* Feuillage très-grand; folioles plus larges que dans les écarlates; fleurs très-grandes, hermaphrodites; calice rabattu sur le fruit qui est gros, arrondi ou allongé, rouge, rose, blanc, très-succulent, variable dans son parfum.

21. Fraisier de Caroline. *F. caroliniana.* Fruit

rond, rouge-cocciné ou écarlate, mat ou luisant, très-succulent, blanc ou rosé intérieurement, peu sapide; plus fertile que les suivans. VAR. à fruit long; autre VAR. à fruit blanc, plus rare, obtenue de graines par feu Duchesne.

22. FRAISIER DE BATH. *F. bathonica.* Feuillage moins élevé que le précédent, plus étoffé, plus large; hampes plus courtes; fleurs *id.*; fruit plus gros, variable dans sa forme, mais toujours lavé de rose ou ponceau sur un fond blanc; il reste même tout-à-fait blanc dans l'ombre; chair succulente, peu parfumée.

23. FRAISIER ANANAS. *F. grandiflora.* WILLD. Plus court que le précédent; fruit gros, écarlate très-vif; graines peu nombreuses placées dans des alvéoles profondes; mais ce qui distingue surtout l'ananas, ce sont ses pédoncules qui grossissent et s'épaississent en massue à mesure que le fruit grossit. VAR. à fruit long. Toutes les fraises de cette section se vendent sur les marchés, sous le nom d'*ananas*. Elles sont fades quand la saison est pluvieuse.

Parmi les variétés reçues d'Angleterre qui appartiennent à cette race, nous citerons les suivantes :

24. FRAISIER DOWNTON; plante très-forte, feuillage blond et comme cloqué, d'un aspect qui lui est particulier; tiges nombreuses, hautes et bien soutenues au-dessus des feuilles; fruits gros, oblongs, d'un rouge très-foncé presque noir, à chair ferme et très-parfumée, tardifs, très-abondans et se succédant pendant long-temps. Cette variété, par l'abondance et la longue succession de ses fruits, leur belle couleur et leur qualité, est une de celles qui méritent le mieux d'être introduites et répandues dans nos jardins.

25. FRAISIER DE SEMENCE DE KEEN (*Keen's Seedling*); fruit rond, remarquable par son volume et sa couleur d'un rouge très-foncé; la chair est aussi très-rouge et bien parfumée. Cette variété fruite facilement et en grande abondance; elle nous a paru jusqu'à présent une des meilleures, si ce n'est la meilleure des acquisitions nouvelles faites en ce genre, et nous en recommanderons particulièrement la culture.

VI. *Les Chiliens*. Feuillage soyeux, moins élevé que celui de la race précédente. Fleurs très-grandes, unisexes ou hermaphrodites; ici les fruits se redressent pour mûrir, tandis que tous les précédens s'inclinent dans la maturité.

26. Fraisier du Chili. *F. chiloensis*. Willd. Fleurs unisexes, femelles : fruit gros comme un petit œuf de poule, redressé, lavé de vermillon plus ou moins vif sur un fond blanc-jaunâtre, souvent monstrueux; peu savoureux à Paris. Espèce difficile non-seulement à multiplier, mais même à conserver; elle demande une exposition chaude en pente, vers le midi, une bonne terre de potager bien ameublie où l'eau ne séjourne pas; la terre de bruyère lui convient aussi beaucoup; pour en obtenir des fruits, il faut la planter auprès des fraisiers carolines, ananas ou caprons dont on aura retardé la floraison, car on ne lui connaît pas d'individu mâle. Il prospère à merveille à Brest, depuis 1712, qu'il y fut apporté de la Conception par un officier de marine, nommé *Frezier*.

27. Fraisier superbe de Wilmot. Cette variété paraît tenir le milieu, pour le port, entre le *Chili* et l'*ananas*; elle est remarquable par la beauté et la grosseur de ses fruits, qui atteignent, suivant M. Wilmot, jusqu'à 8 pouces de circonférence; l'auteur d'un très-bon article sur les fraisiers, inséré dans le 6e. vol., 2e. part. des Transactions de la société d'horticulture de Londres, dit en avoir mesuré de 6 po. ½. Les plus gros que nous ayons été à même d'observer jusqu'à présent, ne dépassaient guère 5 po. ½. Ces fruits sont d'un beau rouge, et de bonne qualité, quoiqu'inférieurs sous ce rapport à ceux de plusieurs autres fraisiers; il arrive souvent qu'une partie des fleurs ne noue pas, ce qui fait que la plante n'est pas très-productive.

Les fraisiers se multiplient quelquefois de semences; beaucoup plus habituellement par leurs filets ou coulans, ou, à défaut de ceux-ci qui manquent dans certaines variétés, par œilletons.

Multiplication par graines. Il est avantageux de semer aussitôt que les graines sont mûres, c'est-à-dire à la fin de juin. On choisit les plus belles fraises qu'on

laisse bien mûrir ; on les écrase dans l'eau, et au moyen de plusieurs lavages on en extrait les graines que l'on fait, non pas sécher, mais seulement un peu ressuyer, et on les mêle avec de la cendre ou de la terre très-fine et sèche. On a dû labourer et ameublir, d'avance, un petit coin de terre, légère, douce, extrêmement divisée, l'avoir terreautée et bien égalisée au râteau : on la mouillera avec un arrosoir à pomme, de manière à ne pas la battre : on sèmera de suite sur cette terre humide la graine et la cendre, le plus également possible, ensuite on tamisera sur le tout une demi-ligne de terreau le plus fin ou de terre de bruyère. Il faut faire ce semis dans l'endroit le plus chaud du jardin, l'abriter du soleil et du grand vent par des paillassons : on le bassinera souvent afin de ne pas laisser sécher du tout la superficie de la terre avant que la graine soit levée. Si on faisait son semis au nord ou à l'ombre on craindrait moins la sécheresse, mais la terre serait trop froide, et la germination irait moins vite. Quinze jours après le plant lèvera ou sera levé, et on pourra le repiquer en place ou en pépinière à l'âge de six semaines ou deux mois. Il est loisible de conserver la graine jusqu'au printemps suivant pour la semer sur couche ou en pleine terre ; dans ce cas, on la fait sécher complétement, et on ne la mêle pas de cendre.

Par coulans. Tous les fraisiers, excepté le *F. buisson* et *le F. Gaillon*, produisent des filets ou coulans qui s'allongent au loin sur la terre, et qui, de distance en distance, sont garnis de nœuds, où se développent autant de petits fraisiers qui servent à multiplier l'espèce. Quand on n'a pas besoin de plant, on détruit, ou plutôt on ne laisse pas pousser ces coulans parce qu'ils affaiblissent les pieds-mères et nuisent à la récolte ; mais quand on en a besoin, on leur donne l'essor en août et septembre. Le plant qu'ils produisent est bon à lever et mettre en place en octobre.

Par éclats. On divise les gros pieds en séparant les œilletons qui les composent, de manière à ce que chaque éclat conserve quelques racines pour en faciliter la reprise : ce mode s'applique surtout aux fraisiers sans filets.

De la plantation. Les fraisiers se plantent en planches ou en bordure, dans une terre bien ameublie, bien divisée par un labour, et amendée avec du fumier réduit en terreau : les fruits seront d'autant meilleurs et plus hâtifs, que la terre sera plus douce, plus chaude et l'exposition plus au midi. Si l'on plante en bordure, on pourra espacer les pieds à 10 ou 12 pouces pour les espèces des deux premières races; et à 15 pouces, pour celles des 4 autres races : si on plante en planches ce sera toujours en quinconce. Quoique la largeur des planches soit subordonnée au goût et aux localités, les plus commodes sont celles qui contiennent 4 lignes espacées à 12 pouces l'une de l'autre, et dont chaque pied de fraisier est éloigné de 15 pouces de son voisin, pour les 2 premières races, mais pour les 4 dernières il faudra mettre chaque pied de fraisier à 18 pouces l'un de l'autre. Cette opération se fait en septembre et octobre, en mars et avril. La 1re. récolte est assez abondante sur la plantation d'automne, tandis qu'elle est faible ou nulle sur celle du printemps, excepté avec la *quatre-saisons*. Il est avantageux de pailler la planche avant de la planter, car il est long et difficile de bien faire cette opération indispensable, après la plantation. On donnera immédiatement une bonne mouillure pour attacher le plant à la terre. Dans la plantation d'automne on perd inévitablement quelques pieds pendant l'hiver, qu'il faut remplacer au printemps. Les soins de la 1re. campagne sont des sarclages, binages, des mouillures à propos et la suppression des coulans. Au printemps de la 2e. année, après avoir ôté les feuilles mortes et les coulans, s'il y en a, on donne un léger labour, on terreauté et on paille par-dessus : l'entretien consistera, comme précédemment, à biner, sarcler, mouiller, et à supprimer les coulans au moins jusqu'en août. Après cette époque, on laissera les coulans se multiplier autant qu'on en aura besoin pour faire un nouveau plant en octobre, car la plupart des fraisiers ne rapportent abondamment que dans leur 2e. et 3e. année; il faut les renouveler au bout de ce temps.

En faisant un nouveau plant tous les deux ans,

on sera sûr d'avoir toujours abondamment de belles et bonnes fraises.

Si cependant on ne pouvait pas ou si l'on ne voulait pas renouveler ses fraisiers tous les trois ans, il faudrait les rechausser de temps en temps, c'est-à-dire apporter quelques pouces de bonne terre autour des pieds ; cela leur ferait pousser de nouvelles racines au-dessus des anciennes qui entretiendraient leur vigueur et leur fertilité.

Plusieurs jardiniers de Paris qui ne cultivent que le fraisier 4-saisons, le sèment en mars sur couche, et ils en obtiennent du fruit en mai. C'est l'espèce qui se chauffe le mieux, soit en place, couverte d'un châssis entouré de fumier chaud, soit planté dans des pots rangés sur les tablettes d'une serre chaude.

Le ver blanc est friand des racines de fraisier : on s'aperçoit qu'il les mange quand leurs feuilles se fanent sans raison apparente ; alors on se hâte de fouiller au pied et de tuer le ver. Si le fraisier n'est pas trop endommagé on le replante et on le mouille de suite.

La grande récolte des fraises est pendant tout le mois de juin. Tout le monde connaît ce fruit délicieux. On dit que si les personnes sujettes aux engelures s'en frottaient les mains dans la saison, elles n'en auraient pas l'hiver suivant. On rapporte aussi que le grand Linné s'est guéri de la goutte en mangeant beaucoup de fraises.

GESSE CULTIVÉE, Lentille d'Espagne, *Lathyrus sativus.* L. (Diadelphie-Décandrie, famille des *Légumineuses.*) Cette légumineuse annuelle et indigène appartient essentiellement à la grande culture. Cependant quelques personnes l'admettent dans les potagers, et font usage de ses semences encore vertes, comme des petits pois ; mûres, ces semences sont bonnes en purée. Semer en mars et avril, de la même manière que les pois.

GOMBAUD, Gombo, Ketmie comestible, *Hibiscus esculentus.* L. (Monadelphie-Polyandrie, famille des *Malvacées.*) Plante annuelle, de l'Am. mér., haute de 2 à 4 pieds, cultivée pour ses fruits, avec lesquels on fait un ragoût liquide et visqueux très-recherché par les Créoles : à Paris, il faut la semer sur couche en février, la transplanter également sur couche jusqu'en mai,

époque où on la mettra à demeure sur une couche neuve, dans un châssis élevé, ou sur une côtière bien abritée, en terre légère, bien fumée : il lui faut beaucoup d'eau dès que les chaleurs sont déterminées. Dans le midi de la France, le Gombaud se cultive facilement, et ses graines y mûrissent chaque année.

HARICOT, PHASÉOLE, *Phaseolus*. L. (Diadelphie-Décandrie, famille des *Légumineuses*.) Annuel; de l'Inde. La culture et les différences de climat ont fait un nombre prodigieux de variétés de cet excellent légume; nous n'en désignerons qu'un petit nombre des meilleures, lesquelles, à l'exception du HARICOT D'ESPAGNE, *Ph. coccineus*, et des HARICOTS DE LIMA et DE SIÉVA, qui se rapportent au *Ph. lunatus*, sont regardées comme appartenant à l'espèce du HARICOT COMMUN, *Phaseolus vulgaris* (1).

Les haricots, considérés sous le rapport de leur culture et de leur emploi, présentent quelques différences assez grandes auxquelles on doit avoir égard dans le choix des espèces. Ainsi les uns sont *à rames*, leur tige grimpante a besoin, pour se soutenir, de rames de 5 à 9 pieds; les autres sont *nains*; et plusieurs tiennent le milieu entre ces deux dimenions. Les uns sont particulièrement propres à manger en grains, les autres à consommer en petites cosses vertes (haricots verts); une troisième sorte, que l'on nomme *mange-tout* ou *sans parchemin* (cette dernière expression s'applique à la cosse et non au grain), peut être mangée cosse et grain ensemble, presque jusqu'au point de maturité. Une de ces qualités n'exclut pas toujours les autres. Par exemple le *suisse rouge*, qui est un des meilleurs haricots verts, est aussi fort bon en sec, et la plupart des *mange-tous* sont très-estimés en grain. En faisant connaître

(1) M. Decandolle, dans son *Prodromus*, a classé, sous un certain nombre d'espèces, la plupart des haricots confondus autrefois sous le nom de *Ph. vulgaris*. Nous n'avons pas suivi ce classement, quoique fondé sur des caractères botaniques, parce qu'il n'aurait pu s'accorder avec les divisions établies jusqu'ici, et qui se rapportent principalement aux différences dans les qualités économiques et dans la culture.

quelques-unes des meilleures variétés, on indiquera leurs qualités sous ces divers rapports.

HARICOTS A RAMES. — *De Soissons*. Graine blanche, plate, grosse. Ce haricot, le plus estimé en sec à Paris, n est autre que le blanc commun plat, cultivé presque partout; mais il acquiert à Soissons une finesse de goût et de peau qui le rend supérieur à ceux de même espèce récoltés dans la plupart des autres terrains. — *Sabre*. Graine blanche, aplatie, de moyenne grosseur. Cette variété est peut-être la meilleure de toutes : elle produit considérablement; ses cosses sont d'une longueur et d'une largeur extraordinaires : jeunes, elles font d'excellens haricots verts; parvenues à presque toute leur grosseur, elles sont encore tendres et charnues, et peuvent être consommées en cet état, soit fraîches, étant cassées par morceaux, soit en hiver, après avoir été coupées en lanières et confites au sel; enfin le grain, soit nouveau, soit sec, est égal et peut-être supérieur à celui du haricot de Soissons. Il monte très-haut, et il lui faut de grandes et fortes rames. — *Prédome, prudhomme, prodommet*. Graine blanche, ronde, petite. C'est un mange-tout par excellence. Sa cosse est absolument sans parchemin, et encore bonne étant presque sèche. Le grain, en sec, est d'une qualité estimée. Il y en a une variété jaune. — *Prague, ou Pois rouge*. Grain rond, d'un rouge violet, très-tardif, mais extrêmement productif dans les automnes favorables, et quand il est ramé très-haut, ce qui lui est nécessaire. Il est sans parchemin, et très-bon comme tel. Le grain, en sec, a la peau un peu épaisse, mais il est très-farineux, d'une pâte sèche, analogue à celle de la châtaigne et d'une bonne saveur. — *Prague bicolor*. Il a les mêmes qualités que le précédent; il est aussi très-tardif. — *Sophie*. Variété semblable au *prague*, avec cette différence que les grains sont blancs et un peu plus gros. Son meilleur emploi nous paraît être comme mange-tout, c'est-à-dire, en cosses grosses; en sec, nous l'avons trouvé médiocre et aqueux, avec la peau dure. Peut-être est-il meilleur dans d'autres terrains. — *Riz*. Cette petite variété plaît par la finesse de son grain blanc, oblong et

très-menu. Il charge beaucoup : il est bon en vert, et surtout en grains frais écossés. Quelques personnes le trouvent excellent en sec ; il ne nous a jamais semblé tel, différence qui tient sans doute à celle des terrains.—*De Lima. Ph. lunatus.* Grain très-gros, épais, d'un blanc sale, cosse large, courte, un peu rude, et chagrinée comme celle du haricot d'Espagne. C'est une variété remarquable par son énorme produit et la qualité farineuse de son grain ; mais il est un peu délicat et tardif pour le climat de Paris, où l'on n'obtient la maturité d'une partie des gousses qu'en l'avançant sur couche dans de petits pots pour le planter ensuite en mai, un à la touffe : on le mange écossé et en vert. Il rame très-haut, et pourrait devenir précieux pour le midi de la France. M. Vilmorin a reçu d'Amérique, sous le nom de *Sieva*, une variété du précédent un peu plus petite et beaucoup plus hâtive. — *Haricot d'Espagne* ou *écarlate*, *Phaseolus coccineus.* Cette espèce, distincte du haricot commun, a 2 variétés. Celle à fleur écarlate n'est guère cultivée que comme plante d'agrément, quoique son grain soit bon à manger. Celle à fleur blanche sert aussi aux deux usages ; mais elle est préférée à la première comme plante alimentaire. Quelques personnes l'estiment à raison de sa qualité farineuse, quoiqu'elle ait la peau un peu épaisse.

Haricots nains ou sans rames. — *Nain hâtif de Hollande.* Analogue au flageolet ; le plus hâtif et le plus propre de tous pour le châssis ; cosse longue, étroite, excellente en vert. — *Flageolet* ou *Nain hâtif de Laon.* Graine blanche, étroite, longuette, un peu cylindrique. Cette variété est une des plus estimées, et peut-être la plus répandue aux environs de Paris. Elle est très-naine, très-hâtive, propre aux châssis, fort employée pour faire des haricots verts, et assez bonne en sec. — *De Soissons nain, gros-pied.* Grains et cosses analogues à ceux du Soissons ; presque aussi hâtif que le précédent, très-bon en grain frais écossé, et en sec. On cultive dans plusieurs lieux, sous le nom de *gros-pied*, des variétés différentes de celle-ci. — *Nain blanc sans parchemin*, et *Sabre nain.* Ces 2 variétés ont entre elles

beaucoup d'analogie; elles font une touffe grosse, très-ramifiée; les cosses sont fort longues et très-larges dans le sabre nain. La graine est blanche, aplatie, assez petite. Ces haricots sont, ainsi que le sabre à rame, très-bons en vert, sans parchemin jusqu'aux trois quarts de leur grosseur, et de plus excellens en sec. Les terrains humides leur conviennent moins qu'à d'autres, parce que leurs longues cosses attachées très-bas traînent à terre, et quelquefois y pourrissent. A ce défaut près, ils sont excellens et très-féconds. Il n'en faut mettre que 2 ou 3 à la touffe. — *Nain blanc d'Amérique*. Pied court, à touffe grosse et ramifiée, filant quelquefois un peu, mais plus ordinairement nain, et n'ayant pas besoin de rames; très-fécond. Sa cosse grosse, renflée, un peu arquée, se colorant fortement en rouge brun, surtout aux 2 extrémités, est absolument sans parchemin. Le grain petit, blanc, un peu allongé, est très-bon en sec. On n'en met que 2 ou 3 par touffe. — *Deux à la touffe*. Très-fécond; à cosse sans parchemin; bon en vert et en grain, qui est blanc.

Le *Haricot suisse* a plusieurs variétés, dont les principales sont, le *blanc*, le *rouge*, le *gris*, le *gris de Bagnolet*, le *ventre de biche*; elles ont du rapport entre elles, par leurs qualités et par la forme allongée de leurs grains. Elles sont excellentes en haricots verts, et c'est là leur principal emploi. Le suisse gris surtout, et le bagnolet, se sèment en très-grande quantité aux environs de Paris pour cet usage, soit pour être mangés frais, ou séchés et conservés pour l'hiver; le bagnolet a sur le gris l'avantage d'être hâtif et de ne pas filer, ce à quoi les suisses sont sujets. Le blanc, le rouge et le ventre de biche sont bons en sec. Ce dernier est cependant meilleur en purée qu'avec sa peau.

Haricot noir ou *nègre nain*. Il rivalise avec les suisses pour sa bonne qualité en vert. On le préfère en Touraine pour cet usage. Il est hâtif et fructueux, mais il file beaucoup. — *Rouge d'Orléans*. Particulièrement estimé pour manger en sec, en étuvée. Le grain est rouge aplati et petit. — *Nain jaune du Canada*. Le plus nain et un des plus hâtifs, sans parchemin, et par consé-

queut bon en vert, et en cosse grosse. Le grain, presque rond, d'un jaune pâle, avec un petit cercle brunâtre autour de l'ombilic, est fort bon en sec.— *De la Chine.* Variété très-productive, excellente fraîche écossée et en sec. Le grain est assez gros, arrondi, soufre pâle. Il a une sous-variété bronze clair, qui paraît être aussi bonne.

Dolique, *Dolichos*. A la suite des haricots, nous devons parler d'un genre voisin, celui des doliques qui fournit, dans les pays chauds surtout, plusieurs espèces et variétés cultivées pour la nourriture de l'homme. L'espèce la plus répandue en Europe est le *Dolique à onglet* ou à œil noir; *Dolichos unguiculatus*, nommé en Provence *Mongette* et *Bannette*. Il est estimé, et d'un bon produit, mais il vient difficilement à maturité. Celui d'*Égypte* ou *Lablab*, qui se cultive en Égypte, n'est pas moins difficile. C'est principalement comme plante d'ornement qu'il est admis dans nos jardins. Enfin il en est une 3e. espèce nommée *Dolique à longue gousse, haricot, asperge, D. sesquipedalis*, que la longueur extraordinaire de ses cosses étroites, charnues, et bonnes en vert, fait admettre dans les jardins d'amateurs.

La culture des haricots est facile et trop connue pour demander de longs détails. Cette plante aime beaucoup l'engrais consommé. Une terre douce, légère et un peu fraîche, est celle qui lui convient le mieux. Dans les terrains argileux et compacts, il faut plus de façon et plus d'engrais, semer plus tard et recouvrir peu la semence. Dans les terrains légers, on commence vers le 20 avril (aux environs de Paris) de petits semis d'espèces hâtives, mais la grande saison est pendant la première quinzaine de mai. Il ne faut guère passer cette époque, lorsqu'on veut récolter en sec, si ce n'est pour les espèces hâtives, qui, semées jusqu'à la mi-juin, et même en terre légère jusqu'à la fin de ce mois, peuvent encore venir à maturité. Les semis pour haricots verts se continuent pendant tout juillet; on les peut même pousser jusque vers le 10 d'août, en faisant ces derniers sur plates-bandes abritées. Pour les semis de juin et juillet, les suisses et surtout le flageolet et le nain hatif de Hollande sont les espèces préférées aux

environs de Paris. Les semis tardifs sont quelquefois exposés à être détruits par les petites gelées d'automne au moment où ils entrent en produit; on doit, pour éviter cet accident, prendre la précaution de les garantir avec des paillassons ou des châssis, comme nous l'avons dit pour les chicorées tardives. Dans les terres légères, on doit semer le haricot par touffes, pour ombrager les pieds et conserver plus d'humidité. Dans les terres fortes, au contraire, on doit préférer de semer en ligne, grain à grain, à 3 pouces environ de distance, avec un intervalle de 12 à 15 pouces entre les lignes. Si l'on sème par touffes, on ne doit mettre que 5 à 6 grains dans chaque trou, à moins que le froid ou l'humidité du sol et de l'atmosphère ne fassent craindre la destruction d'une partie, parce que le trop grand nombre de pieds réunis nuit à la récolte. Si les pluies tassent la terre, et forment à sa surface une croûte qui s'oppose à la levée des haricots, il faut la rompre, afin de faciliter la sortie des jeunes plantes. On donne au moins 2 binages, au second desquels on doit rechausser légèrement; il faut éviter de travailler les haricots lorsque les feuilles sont mouillées. Leur semence, conservée sèchement et surtout dans la gousse, est bonne plusieurs années.

LAITUE, *Lactuca sativa* L. (Syngénésie égale, fam. des semi-flosculeuses.) D'Asie. Deux variétés principales ont donné naissance à 2 divisions : les LAITUES POMMÉES, *Lactucæ capitatæ*, et les LAITUES ROMAINES, *Lactucæ longæ*. La première se distingue à sa forme arrondie, et l'autre à sa forme plus allongée. Le cœur de la seconde se développe plus aisément : elle a aussi une saveur beaucoup plus douce. Nous indiquerons les variétés les plus estimées, en nous bornant à un nombre beaucoup moindre que celui existant; car il est peu de plantes qui aient autant varié que la laitue.

1. LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS.

LAITUE GOTTE OU GAU. Petite, fort blonde; feuilles plissées et cloquées : elle pomme promptement, et elle monte de même. Cette espèce sert principalement pour les plantations sur couche, sous cloches et sous châssis. Cependant on la fait aussi sur terre au printemps. Graine blanche

blanche ; 2 sous-variétés à graine noire, aussi hâtives, et tenant mieux la pomme, surtout celle nommée GOTTE LENTE A MONTER, qui, même en été, ne monte que très-difficilement. — *A bord rouge*, ou *cordon rouge*; petite, quoique plus forte que la précédente ; feuilles d'un vert blond un peu huilé, le dessus de la pomme teint de rouge ; prompte à se faire, mais tenant peu ; très-bonne pour le printemps ; passe bien aussi l'hiver. Graine blanche. — *Dauphine*. Feuilles assez lisses, d'un vert un peu blond, tant soit peu rouge sur la pomme ; celle-ci d'une bonne grosseur, hâtive, tenant assez bien au printemps, seule saison qui lui convienne. Graine noire.

2. LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ.

— *De Versailles*. Fort ample, à feuilles minces, bosselées, d'un blond blanchâtre ; pomme grosse, un peu haute, bien fournie sans être dure. Excellente pour l'été, assez prompte à pommer : elle monte difficilement. Graine blanche. — *Blonde à graine noire*. Feuilles d'un blond luisant, un peu doré ; pomme ferme, d'une bonne grosseur moyenne. La *blonde de Berlin* et la *royale à graine noire* sont très-voisines de cette espèce ; la dernière est un peu plus verte. — *Blonde paresseuse* ou *jaune d'été*. Très-blonde ; feuilles unies, surtout sur la pomme, laquelle est très-bien faite, serrée, un peu plate, d'une belle grosseur ; elle se maintient parfaitement en été. Graine blanche. — *Blonde trapue*. Feuilles étalées, extrêmement travaillées et plissées ; pomme élargie, un peu écrasée, très-serrée : elle monte fort difficilement. Graine blanche. — *Batavia blonde* ou *Silésie*. Extrêmement grosse ; feuilles ondulées sur les bords, d'un vert un peu doré, teint de rouge. Elle est sujette à prendre de l'amertume si elle souffre de la sécheresse, et sa pomme est rarement très-pleine. Toutefois c'est une des meilleures laitues quand elle réussit bien, et aucune ne la surpasse en volume. Graine blanche. — *De Malte*. Belle variété de la précédente, d'un vert pâle, uni, tête aplatie, fort tendre ; graine blanche. — *Chou* ou *Batavia brune*. Feuilles d'un vert très-brun ; pomme au moins aussi grosse que celle de la *batavia*. Cette espèce est superbe, mais un peu dure, et meilleure

cuite que crue. Graine blanche. — *Turque.* Feuilles grandes, presque unies, d'un vert terne; pomme très-grosse et ferme, une des plus belles et des meilleures laitues d'été. Elle ne diffère de l'espèce décrite sous le nom d'*impériale*, dans le Nouveau la Quintinie et le dictionnaire de l'abbé Rozier, que par sa graine qui est noire. — *De Gênes.* Feuilles très-unies, huilées, d'un vert doux, un peu dorées; pomme très-bien faite, un peu aplatie et teinte de rouge sur le sommet, se formant assez vite et tenant bien. Graine noire. — *Méterelle.* Quelque ressemblance avec la Versaillaise et avec la blonde à graine noire, mais un peu plus verte; pomme très-serrée, composée de feuilles très-repliées; un peu lente à se faire et montant difficilement. Graine blanche. — *Grosse brune paresseuse, grosse grise* des maraîchers de Paris. Feuilles d'un vert gris, marquées çà et là de quelques taches d'un brun pâle, grandes, arrondies, un peu cloquées. Pomme très-grosse et régulière, un peu teinte de rouge sur le sommet, très-lente à se faire, et cependant d'une moindre durée que plusieurs des précédentes. Graine noire. — *Palatine, rousse, brune hollandaise, petite brune.* Cette variété est très-répandue sous différens noms; feuilles presque unies, fortement teintes de rouge; pomme moyenne mais très-ferme. Nullement difficile sur le terrain ni sur la saison, et convenant mieux qu'aucune autre pour les derniers semis de l'été. Graine noire. — *Sanguine* ou *flagellée, à graine blanche.* Variété agréable par la moucheture rouge de ses feuilles, et d'ailleurs tendre et fort bonne. Elle monte facilement dans les chaleurs, et convient mieux pour le printemps et l'automne. — *Sanguine à graine noire.* Plus rare que la précédente; tenant beaucoup mieux la pomme en été, plus fortement fouettée de rouge. On en obtient difficilement de la graine.

§ 3. LAITUES D'HIVER.

LAITUE PASSION, OU DE LA PASSION, ainsi nommée parce qu'elle pomme vers la semaine sainte. Elle est plus verte que la blonde, parsemée de quelques faibles taches rougeâtres. Sa pomme n'est ni belle ni tendre; mais elle a cela de commun avec toutes les laitues d'hi-

ver, dont le principal mérite consiste dans leur rusticité. Elle a une sous-variété toute mouchetée de rouge qui ne lui est pas préférable. Graine blanche.—*Morine*. Un peu plus verte que la *passion*, moins étendue en feuilles, mais au moins aussi grosse en pomme : elle tient plus long-temps. Graine blanche. — *Petite crépe*. Quoique cette espèce ne se cultive pas de même que les 2 précédentes, elle appartient cependant aux laitues d'hiver. Elle est petite et pomme peu; mais elle vient très-bien sous cloche en hiver, et n'est même propre qu'à cet usage. Celle que les maraîchers nomment *petite noire* paraît en être une sous-variété qui s'élève sous cloches, sans qu'on soit obligé de lui donner de l'air. Graine noire.

4. LAITUES A COUPER.

Toutes les laitues, particulièrement celles dont le plant est blond, sont propres à faire de la laitue à couper, mais on préfère ordinairement pour cet usage, de petites espèces hâtives, telles que les *crépes*, la *gotte*, etc. Il en est deux autres qui méritent une mention particulière, parce qu'on peut les couper plus fortes que les précédentes. Ce sont, la *laitue chicorée*, dont les feuilles crépues imitent une petite chicorée jaune; et la *L. épinard*, découpée à peu près comme la feuille de chêne. Cette dernière repousse, et peut être coupée plusieurs fois.

5. LAITUES ROMAINES ou CHICONS.

Verte hâtive, bonne pour les couches et les plantations du printemps. *Verte maraîchère*, se coiffant très-bien d'elle-même. *Grise maraîchère*, ayant la même propriété. *Verte d'hiver*. *Grosse grise*, d'été et d'hiver. *Rouge d'hiver*, la plus dure pour passer l'hiver. *Alphange blonde*, très-grosse, à feuilles grasses, épaisses et jaunes. *Panachée* ou *sanguine*, à graine blanche et graine noire. *Blonde maraîchère*. *Blonde de Brunoy*.

La culture des laitues pommées convient en tout point aux romaines. On sait que celles-ci ont besoin d'être liées pour que leur tête s'emplisse mieux. On peut, à la rigueur, se dispenser de ce soin pour la *verte maraîchère*, les deux *grises* et les deux dernières *blondes*, lesquelles se coiffent naturellement; mais on les aura toujours mieux pommées en les liant. La *panachée*, qui est une

charmante salade, très-tendre, monte promptement en été. Il en faut, par cette raison, semer peu à la fois tous les 15 à 20 jours. Les espèces d'hiver se sèment et se traitent comme la *L. passion*. Les maraîchers de Paris emploient la *romaine verte hâtive* pour la culture d'hiver, de la même manière que *la laitue crêpe* et *la gotte*. Seulement on la laisse en pépinière jusqu'au commencement de janvier, et on fait alors la première plantation sur couche tiède et sous cloche, donnant de l'air plus souvent, et plus que pour la laitue gotte. Le reste du même plant, auquel on donne de temps en temps de l'air pour l'endurcir, s'emploie ensuite depuis la mi-janvier jusqu'à la mi-février à planter sur plate-bande terreautée au pied des murs du midi, avec un paillis de fumier court sur le terrain. Ces plantations procurent de la romaine mangeable depuis février jusqu'en avril, auquel temps viennent celles d'hiver, qui, à leur tour, sont remplacées par les premières semées au printemps. On se procure de la graine bonne et pure, en choisissant les plus belles laitues de chaque variété, qu'on tient éloignées les unes des autres, pour éviter le mélange des poussières fécondantes; elle se conserve 4 ans et plus.

LAITUE VIVACE. *Lactuca perennis.* L.

Cette plante n'a pas été cultivée jusqu'ici dans les jardins, mais elle pourrait probablement l'être avec avantage; dans plusieurs parties de la France, où elle croît naturellement, on en fait habituellement usage, et on la regarde à juste titre comme un bon légume. En avril et mai, les pousses nouvelles que l'on coupe à quelques pouces au-dessous du sol fournissent une excellente salade; quand les feuilles sont plus développées elles sont très-bonnes, cuites et apprêtées à la manière de la chicorée; enfin, dans les ménages de ferme, on les emploie quelquefois au défaut de choux pour faire la soupe au salé, et fournir conjointement avec celui-ci le plat fondamental de la journée. Si quelques amateurs voulaient essayer de la cultiver, ce que j'ai commencé à faire de mon côté, voici quelques indications que je puis leur fournir pour avoir souvent observé et mangé cette plante sur une ferme que je possède, où elle vient

en abondance et où l'on en consomme beaucoup chaque printemps. La laitue vivace croît habituellement, et je crois même exclusivement, dans les terrains calcaires et très-secs. Les pousses blanches et tendres du printemps se récoltent principalement dans les avoines, et doivent provenir de racines qui ont été coupées ou enterrées profondément par la charrue ; on devra donc probablement imiter ce procédé pour en obtenir de la salade blanche, ou bien la faire pousser en cave comme la barbe de capucin, si elle veut s'y prêter. Si on voulait l'essayer en petite salade verte, il faudrait la semer épais et en rayon comme la chicorée sauvage, tandis que pour avoir des plantes à cuire, il conviendrait au contraire de la semer clair ou de la replanter à environ 25 centimètres (8 à 9 pouces). Le nom vulgaire de cette plante, dans l'arrondissement de Montargis, est *Égreville;* à Bourges, où l'on en mange aussi beaucoup, et où elle se vend sur les marchés, on la nomme *Chevrille;* il est probable qu'ailleurs on en fait également usage sous d'autres noms.

Culture. — Les laitues du printemps se sèment en mars sur une petite couche, ou, à défaut, sur terreau à un bon abri, et se replantent en avril ; ou bien on les sème clair en place en février et mars parmi l'ognon, les carottes, les salsifis. Cette dernière méthode, quoique très-usitée, n'est pas sans inconvénient ; cependant on peut la pratiquer avec profit en semant très-clair et en n'employant que de petites espèces.

Celles d'été se sèment des deux manières précédentes et à la même époque, pour que leur produit succède à celui des hâtives ; mais leurs semis, au lieu de se borner au premier printemps, se prolongent successivement jusqu'en juillet. Passé le mois de mars, on élève le plant en pleine terre. La transplantation ne demande d'autre attention particulière que de ne pas trop plomber la terre autour des racines, surtout si elle est forte. Une terre franche, légère et substantielle, est celle qui convient le mieux à la laitue, et les arrosemens fréquens sont le moyen d'obtenir cette salade tendre et douce.

Les laitues d'hiver se sèment depuis la mi-août jusque vers le 10 septembre. On les replante à la fin d'oc-

tobre sur les plates-bandes du midi, au pied des murs, et on les préserve des fortes gelées et des neiges en les couvrant de grande litière ou de paillassons que l'on ôte dès que le temps le permet. Il est bon d'en faire 2 semis à une quinzaine de distance, parce que quelquefois les premières semées avancent trop, et sont plus sujettes à périr que les autres.

On se procure de la laitue tout l'hiver avec la *petite crêpe*, en la traitant de la manière suivante. Au commencement d'octobre, on sème sur un ados de terreau et sous cloche; dès que les 2 premières feuilles après les séminales commencent à paraître, on repique sur un autre ados de terreau, à 1 pouce et demi ou 2 pouces de distance. On élève ce repiquage sous cloche sans lui donner d'air. Vers la fin de novembre, on dresse de petites couches avec du vieux fumier, telles qu'elles ne puissent prendre qu'une chaleur modérée, que l'on entretient ensuite avec des réchauds. On met en place le plant le plus fort, sur ces couches, à raison de 5 par cloche. On abrite la couche des froids, de la neige et des grandes pluies, en garnissant bien les cloches de litière et de paillassons, que l'on ôte dans le milieu du jour si le temps le permet, mais sans donner d'air. Cette plantation produit à la fin de décembre ou au commencement de janvier. Le plant qui est resté sur l'ados lors de la première plantation, et sur lequel on a dû remettre les cloches, sert à en faire une 2e., et si l'on veut une 3e. et même une 4e. semblables, à 12 ou 15 jours d'intervalle entre chacune. On a ainsi une succession de petites laitues pommées jusqu'à la fin de février.

La gotte peut être traitée de même quant au semis et au repiquage; mais elle se met en place seulement de la fin de décembre à la mi-février, et on lui donne de l'air quand elle est aux trois quarts faite, et prête à pommer. Elle produit pendant tout mars et le commencement d'avril. On en peut mettre en place sous châssis; elle y fait très-bien, au contraire de la petite crêpe qui ne réussit qu'étouffée sous les cloches.

La laitue à couper se sème sur les couches de janvier, février et mars, sous châssis, cloches, ou sur terre en

avril et plus tard. Il est facile d'en avoir, toute l'année au moyen de semis successifs.

LENTILLE COMMUNE, GROSSE LENTILLE, LENTILLE BLONDE, *Ervum lens.* L. (Diadelphie-Décandrie, famille des *Légumineuses.*) Du midi de la France. Elle est très-cultivée aux environs de Paris, soit dans les jardins, au milieu d'autres cultures et en touffes ou en rayons, soit en plein champ, où on la sème aussi en rayons et à la volée. Elle se plaît et produit davantage dans les terrains secs et sablonneux. Elle donne beaucoup d'herbe et peu de semences dans les terrains gras. On la sème de la fin de février à la mi-mars. Pour que sa graine soit de meilleure qualité et plus belle, on ne la bat qu'à mesure qu'on en a besoin, soit pour la manger, soit pour la semer; et de cette manière, elle est encore très-bonne la seconde année. Une variété dite LENTILLE A LA REINE, LENTILLE ROUGE, *Ervum lens minor*, donne une graine beaucoup plus petite, rousse, bombée et plus estimée dans certains cantons. Comme la précédente, elle est annuelle et de France. M. Bosc rappelle que les anciens avaient l'habitude de faire germer les lentilles avant de les faire cuire pour développer leur principe sucré.

MACHE, BOURSETTE, DOUCETTE, BLANCHETTE, *Valeriana locusta.* L. (Triandrie Monogynie, famille des *Valérianées.*) Annuelle; indigène. On en sème tous les 8 à 10 jours, à commencer de la mi-août jusqu'à la fin d'octobre, à la volée, dans une terre meuble, douce et fumée au plus de l'année précédente. On recouvre très-légèrement avec le râteau, et on arrose, si cela devient nécessaire. Comme les mâches s'emploient entières, et seulement dans leur jeunesse, en cueillant les plus avancées pour la consommation, le plant se trouvera suffisamment éclairci. On laisse quelques pieds pour graines; celles-ci tombant à mesure qu'elles mûrissent, il faut en faire la récolte à plusieurs reprises, en secouant les pieds sur un linge ou un carton, ensuite on les attache et on les suspend dans un lieu qui ne soit pas trop sec, afin que les graines qui restent encore puissent achever de mûrir. On cultive une variété sous

le nom de *mâche ronde,* beaucoup plus étoffée et meilleure que la commune. La MACHE D'ITALIE ou RÉGENCE, *Valeriana coronata*, est une espèce distincte, à feuilles plus larges, un peu blondes, et fort estimée. Leurs graines se conservent au moins 6 ans.

MACRE, CHATAIGNE D'EAU, TRUFFE D'EAU, *Trapa natans*. L. (Tétrandrie Monogynie, famille des *Onagres*.) Indigène et annuelle, dans les eaux stagnantes, mais non croupissantes. Elle donne des fleurs blanches, de juin en août, auxquelles succèdent des fruits ayant à peu près la couleur des châtaignes, mais moins gros et munis de leurs calices, dont les 4 divisions sont autant de cornes piquantes. Ces fruits, remplis d'une pulpe blanche, assez agréable au goût, se mangent crus, ou cuits dans l'eau ou sous la cendre. On les conserve dans l'eau pendant tout l'hiver. Il suffit, pour multiplier cette plante, d'en jeter les fruits mûrs dans la pièce d'eau où l'on veut se la procurer. Ensuite, on n'a d'autre peine que celle de la récolte, qu'il faut ne pas trop retarder, autrement les fruits se détachent et vont à fond.

MAIS, *Zea Maïs*. L. (Monœcie Triandrie, famille des *Graminées*.) Le maïs doit trouver place dans le potager, puisque ses jeunes épis encore tendres se confisent en cornichon. Les variétés dites *maïs quarantain* et *maïs à poulet* sont préférées pour cet usage à raison de leur précocité, de la petitesse de leurs épis et aussi du peu de volume des plantes.

MARJOLAINE. *Origanum majoranoïdes*. (Didynamie Angiospermie, famille des *Labiées*). Indigène, vivace. On fait, dans une partie du nord de l'Europe, un grand usage de cette plante en cuisine comme assaisonnement; elle se multiplie facilement par éclats. Pour l'élever de graine, on la sème en mars, en pot ou sur une plate-bande de terre très-douce; recouvrir très-légèrement, et élever ensuite le plant jusqu'à force suffisante pour sa mise en place.

MELON, *Cucumis melo*. L. (Monœcie Syngénésie, fam. des *Cucurbitacées*.) De l'Asie. La saveur et le parfum délicieux de ce fruit l'ont fait rechercher de temps immémorial, et propager dans presque toutes les parties

du globe ; aussi ses variétés se sont-elles beaucoup multipliées ; c'est à tel point aujourd'hui, que le plus grand nombre d'entre elles sont à peine distinctes, et que tous les jours on voit celles qui ont eu pendant un certain temps des caractères un peu prononcés, les perdre et se confondre avec d'autres. Nous citerons cependant quelques-unes des plus estimées, les divisant, comme nous l'avons fait jusqu'ici, en trois races principales : 1°. celle des *melons communs* ou *brodés*, 2°. celle des *cantaloups*, 3°. celle des *melons à écorce unie*, mince, et à grandes graines.

Variétés de la première race.

Melon maraîcher, brodé, rond, quelquefois un peu déprimé de l'ombilic au pédoncule, sans côtes et de moyenne grosseur. Chair très-épaisse et abondante en eau ; saveur médiocre. Ce melon, et tous ceux de la même race, passent pour être plus fiévreux que les autres à l'arrière-saison. — *Sucrin de Tours*. Plus petit que le précédent ; fond vert foncé moins recouvert par la broderie. Chair rouge, ferme et très-sucrée. — *Sucrin à petites graines*. Petit, rond, chair rouge, fruit très-plein, précoce et propre au châssis. — *de Langeais*. Ovale, à côtes peu saillantes ; chair rouge, sucrée et vineuse. — *Sucrin à chair blanche*. Espèce excellente, très-fondante et d'une réussite facile. — *Ananas à chair verte*, des États-Unis, petit, rond, à côtes, peu brodé ; d'une qualité parfaite. — *de Honfleur*. Très-gros, allongé, côtes larges ; chair un peu grossière, mais pleine d'eau, de bonne qualité. — *de Coulommiers*. Très-gros, forme moins régulière, fond plus vert, inférieur en qualité au précédent.

Variétés de la seconde race.

Cantaloup orange. Petit, rond, à côtes ; fond vert clair ou brun ; chair rouge, un peu trop ferme, mais assez bonne. Le plus hâtif des melons, et conséquemment destiné pour la primeur. — *Fin hâtif*. Aussi précoce que le précédent, plus petit, un peu plus aplati, à côtes plus marquées, avec quelques petites gales, ou parfois un peu de broderie ; chair rouge, très-fine et bonne. — *Noir des Carmes*. Fruit rond, d'un vert noir, sans gales ; à côtes

peu enfoncées; chair rouge, vineuse, fondante, excellente. Cette variété, propagée par feu M. Beville, amateur très-distingué, fait fort bien sous châssis, quoiqu'un peu forte en bois et en feuilles; elle y est très-hâtive. —*Petit prescott.* Fond noir ou brun, un peu aplati aux extrémités, couronné, avec un point saillant au centre de la couronne, à côtes galeuses; hâtif, un des meilleurs pour le châssis. — *Gros prescott.* Deux variétés fond noir et fond blanc. Même forme que le précédent, mais plus gros, et presque aussi hâtifs; excellens, le fond blanc surtout, qui est aujourd'hui le melon le plus cultivé et le plus estimé à Paris. — *Boule de Siam.* Très-aplati à ses 2 extrémités, à fond noir, à côtes larges et relevées, à forte gale sans point saillant; chair un peu moins fine que les précédens. Il en existe encore plusieurs autres variétés remarquables, telles que le *Gros Cantaloup noir de Hollande;* le *Gros Portugal;* le *Mogol;* les Cantaloups *à chair verte et à chair blanche,* etc., que les bornes de cet ouvrage ne nous permettent pas de décrire.

Variétés de la troisième race.

Melon *de Malte, à chair blanche.* Hâtif, de moyenne grosseur, de forme allongée; chair fondante et sucrée. —*de Malte, à chair rouge.* Très-hâtif. Même forme; saveur sucrée et aromatisée. — *Muscade des États-Unis.* Petit, oblong; fond vert, brodé, chair verte, fondante; excellent. — *du Pérou.* Forme ovale; écorce mince, fond vert noir; chair très-blanche, fondante, très-sucrée. — *de Morée, de Candie, de Malte d'hiver.* Écorce lisse; chair verdâtre, fondante et parfumée. Il a l'avantage de se conserver jusqu'au mois de février. — *de Perse* ou *d'Odessa.* Vert rayé de jaune; très-allongé; chair verte, fondante; d'hiver comme le précédent. Les melons de cette série sont désignés dans quelques pays sous le nom de *Melons d'eau;* mais ce nom a été plus spécialement appliqué au *Pastèque*, dont il sera parlé ci-après.

Culture. Si l'on veut des primeurs, on sème en janvier ou février, sous châssis, ou dans une bache, lorsque la couche a la chaleur convenable, chaleur qu'il

faut avoir soin d'entretenir, soit en renouvelant les réchauds des couches, soit en entretenant la chaleur de la bache. (Voy. les articles *Châssis, Bache.*) On enterre dans le terreau de la couche des pots de 4 pouces de diamètre en dehors. On les remplit de terreau qu'on foule très-peu, et on sème une graine dans chaque pot. On pose le châssis qu'on couvre de paillassons pour garantir du froid et accélérer la végétation. Lorsque les graines sont levées, on habitue les petites plantes peu à peu à la lumière, en soulevant les paillassons, pour les ôter ensuite tout-à-fait, et n'avoir à les remettre que pour les nuits et les gelées. On donne un peu d'air dans le moment le plus chaud du jour, en soulevant d'un à 2 pouces, les panneaux par derrière. Si ces panneaux étaient chargés d'humidité en dedans, on profiterait du moment où on renouvelle l'air pour les essuyer. On continue ces soins, et surtout celui d'entretenir la chaleur, jusqu'à ce que le plant ait 2 feuilles, non compris les cotylédons. On pince alors la tige au-dessus de la 2e. feuille; ce qui force le développement des bourgeons placés à l'aisselle des feuilles, donne lieu à la naissance de 2 ou 3 branches latérales au lieu d'une verticale, et oblige la séve à dévier et à accélérer le moment de la fructification. Deux jours après, la plaie est bien cicatrisée, et l'on met le plant en place. A cet effet, on a préparé une couche un peu inclinée au midi, chargée de terreau neuf et pur, ou mélangé avec un quart de terre légère, on la couvre de châssis pour accélérer le développement de la chaleur. Quand la couche a jeté son grand feu, on fait deux trous par panneau ou trois, selon la vigueur de l'espèce; on y porte les melons, on les dépote et on les plante en motte un à un dans chaque trou, de manière qu'ils soient enterrés jusqu'auprès des cotylédons, et on arrose légèrement. On continue les soins indiqués plus haut, en donnant plus d'air à mesure que la chaleur augmente. Lorsque les branches mères résultant du premier pincement ont développé leur seconde feuille, on les pince à leur tour au-dessus de celle-ci, ce qui détermine la sortie sur chacune de deux nouvelles branches, que l'on arrête également

à 2 ou 3 yeux, afin d'obtenir un troisième degré de ramification. Rarement on est obligé d'aller au-delà ; les fleurs mâles ont commencé à paraître ordinairement sur les branches secondaires, et celle du troisième degré amènent presque toujours de la *maille*, c'est-à-dire des fleurs femelles. A mesure qu'une de celles-ci est nouée, on pince la branche qui la porte un œil au-dessus du jeune fruit, et l'on commence à supprimer celles qui n'ont que des fleurs mâles. Bientôt après on réduit le nombre des fruits à deux, ou au plus trois sur chaque pied, choisissant les plus vifs, les plus verts et les mieux faits, et supprimant tous les autres. La taille subséquente consiste à retrancher les branches faibles, confuses et surabondantes, à pincer celles qui s'allongent trop pour l'espace du châssis et à rechercher et détruire tous les fruits qui naissent après coups. Si les branches poussent très-vigoureusement, on les dispose d'une manière un peu tortueuse pour faire dévier davantage la sève.

Pendant ce temps on donne le plus d'air qu'il est possible, on fait jouir les plantes, autant qu'on le peut, de l'influence directe des rayons solaires. On les arrose peu, surtout les variétés de la première classe. L'eau dont on se sert doit être au moins aussi chaude que l'atmosphère.

Lorsque les fruits approchent de leur maturité, on les place sur une tuile, ou mieux sur un morceau de planche, et on les couvre avec une cloche.

Les amateurs qui font des melons plus tardifs s'évitent beaucoup de peine, et les mangent meilleurs. Ils sèment en mars ou avril, et préparent leurs couches, dont ils ne font qu'un massif. Ils ajoutent un tiers de terre dans le terreau qu'ils emploient pour recouvrir leurs couches. Ils replantent un seul rang par couche, à la distance de 2 à 2 pieds et demi sur le rang. On peut ici se passer de châssis : des cloches ou des verrines suffisent en les couvrant toutes les fois que le temps l'exige. Si au mois de mai la chaleur devient forte, on met un peu de paille sur la cloche pour amortir les rayons du soleil, et une légère couche de litière sur la couche pour arrê-

ter la trop grande évaporation. On en use de même pour les châssis, si le soleil de mars était trop chaud les premiers jours qu'on aurait repiqué le plant.

Lorsqu'on sème en mai, une couche sourde suffit. On sème en place sur une terre nutritive, en y mêlant un tiers de terreau consommé. On recouvre d'une cloche, on pince et l'on taille comme il a été dit précédemment; si l'espèce est petite on peut laisser quatre fruits sur une plante vigoureuse.

Dans les pays méridionaux, on se contente de jeter un peu de fumier dans une petite fosse, qu'on recouvre de terre, et où l'on met 5 à 6 graines. Quand les plantes ont 4 ou 5 feuilles, on conserve les 2 plus belles plantes, et on les abandonne ensuite à la nature; mais l'effet du défaut de soins est tel dans ce cas, que les melons sont à peine aussi bons que dans les contrées plus froides. A Honfleur, au contraire, où l'on se contente de faire des fosses de 2 pieds à 2 pieds et demi, que l'on remplit de fumier bien tassé, recouvert de 9 pouces d'une terre substantielle, sur laquelle on jette le terreau de la fosse de l'année précédente, on obtient, malgré le désavantage d'un climat bien moins favorable, des melons de 24 à 36 livres. Voici la marche que l'on y suit : 15 jours après avoir disposé les couches sourdes, les jardiniers les couvrent avec des verrines. Quand la chaleur est forte, ils y sèment plusieurs graines à la distance de 4 pouces. Aussitôt que les plantes ont 3 ou 4 feuilles, ils détruisent tous les plants, à l'exception de deux : ils pincent l'extrémité des plantes, et conservent les cloches jusqu'à ce qu'elles ne puissent plus les contenir (ce qu'on doit aussi faire sur couche, ainsi que ce qui suit). Si le temps est froid, principalement la nuit, et qu'il soit pluvieux, on couvre de paillassons. On sarcle et on bine au besoin. Lorsque les plantes s'étendent, on élève les cloches qu'on soutient par des supports. On ne laisse que 2 ou 3 fruits; on taille et supprime ainsi qu'on l'a dit plus haut.

Il ne faut pas rapprocher les diverses espèces de melons entre elles, si l'on veut les conserver franches, à moins qu'on ne les plante à des époques différentes, et que la

floraison n'ait pas lieu en même temps : il est bon d'étendre cette précaution aux concombres; quelques opinions, plutôt théoriques que fondées sur des faits, l'étendent même jusqu'aux potirons et aux autres plantes de la famille des cucurbitacées.

On peut multiplier le melon de bouture, ainsi que le pratique habituellement M. Decouflé, l'un des plus habiles cultivateurs de Paris; il fait ses boutures de suite en place, les couvre d'une cloche, et au bout de 8 jours elles sont ordinairement reprises; elles ne demandent plus alors d'autres soins que les pieds provenus de graine.

Pour avoir de bonnes graines, on choisit dans chaque espèce le fruit le plus beau et le plus franc, qu'on laisse sur pied parvenir à la plus grande maturité. Les semences sont alors séparées du jus et des filamens, puis bien ressuyées et séchées; elles se conservent 7 à 8 ans et quelquefois plus : on préfère, pour semer, celles de plusieurs années. Les graines des fruits mangés à leur point ordinaire de maturité peuvent aussi servir, quand même elles auraient été lavées.

Les fruits cueillis jeunes (ceux que l'on supprime parce qu'ils sont mal formés ou surabondans) peuvent ou être confits, comme les cornichons, ou se manger cuits; ils offrent un mets fort délicat, assaisonnés à la manière des jeunes fruits de courges ou de concombres. Lorsqu'à l'arrière-saison, les fruits tout venus ne promettent pas d'arriver à leur maturité, on peut également les manger cuits, apprêtés comme les concombres; ils sont plus doux et peut-être meilleurs au total que ceux-ci; nous pouvons du moins l'assurer quant au *sucrin à chair blanche*, que nous avons plusieurs fois essayé de cette manière.

MELON D'EAU, CITROUILLE PASTÈQUE, *Cucurbita citrullus*. L. Feuilles rudes, très-découpées; fruit ordinairement arrondi, à écorce lisse, verte, marbrée ou mouchetée. Chair rouge ou blanche, très-fondante, sucrée, mais un peu fade; graines noires ou rouges. En le semant de très-bonne heure, comme les melons hâtifs, et en repiquant ensuite le plant dans de la bonne terre préparée sur couche ordinaire ou sourde, et à la meil-

leure exposition, on peut hâter sa maturité, et s'en procurer la jouissance à l'époque où il doit être le plus agréable, c'est-à-dire pendant les grandes chaleurs. On taille cette courge comme les melons, et lorsque les pieds sont garnis d'un nombre suffisant de bras, on les laisse courir en liberté, sans arrêter ni supprimer aucun des fruits. Il suffit ensuite de donner les arrosemens nécessaires.

MÉLONGÈNE, MÉRANGÈNE, MAYENNE, AUBERGINE, *Solanum Melongena*. L. (Pentandrie Monogynie, famille des *Solanées*.) De l'Amérique méridionale. On sème cette plante aux mois de février et de mars, sur couche et sous cloches ou châssis, pour repiquer ensuite chaque pied en pot séparé, qu'on replace sur couche modérée et qu'on couvre d'une cloche tant que les froids sont à craindre. On peut ensuite dépoter la plante et la mettre en place à bonne exposition au pied d'un mur. Ordinairement elle donne ses fruits en septembre : ils sont, suivant la variété, ronds, ovales, ou allongés, et de couleur violet sale. On en mange beaucoup maintenant à Paris : on les coupe en deux parties sur la longueur, on fait quelques incisions à la chair; on recouvre celle-ci d'une farce composée de mie de pain, huile, sel et poivre, et on les fait cuire sur le gril, ou entre deux plats. On mange encore les aubergines coupées par tranches et frites. Une variété à fruit petit, ovale, et d'un blanc luisant, fort semblable à un œuf, se cultive comme plante d'agrément : elle est malsaine à manger : c'est le *Solanum Melongena ovifera*, que trivialement on appelle *Poule pondeuse* ou *Plante aux œufs*. Ces plantes sont annuelles et un peu aiguillonnées ; elles aiment la chaleur et l'eau.

MENTHE DES JARDINS, ou BAUME A SALADE. *Mentha sativa*. (Didynamie Angiospermie, fam. des Labiacées). On admet souvent dans les potagers quelques pieds de cette plante indigène, qui est vivace et très-traçante. Elle se plaît dans un terrain frais, où quelques drageons plantés ont bientôt garni tout l'espace qu'on veut leur donner.

MORELLE. *Solanum nigrum.* L. (Pentandrie Monogynie, famille des *Solanées.*) Plante annuelle qui croît naturellement en Europe et en Amérique. Jusqu'à présent on l'a considérée en France comme mauvaise herbe, et on lui a fait la guerre dans les jardins et les lieux cultivés où on la trouve souvent en abondance; mais elle pourrait être utilisée en l'employant à la manière des épinards: quoiqu'elle appartienne à la famille des *Solanées*, il est certain qu'elle n'est aucunement malfaisante; on en fait un très-grand usage aux îles de France et de Bourbon (1) sous le nom de *Brède*, ainsi qu'aux Antilles sous celui de *Laman*. Beaucoup de créoles, qui viennent en France, la recherchent et la mangent ici aussi-bien que chez eux sans en éprouver plus d'inconvéniens. Cette plante peut donc offrir au jardinage une ressource de plus pour l'été; elle se multiplie très-facilement de graine, semées en place et clair, en mars, avril et mai.

MOUTARDE, *ou* SÉNEVÉ, *Sinapis nigra.* Tétradynamie Siliqueuse, famille des *Crucifères.*) Annuelle, indigène. Nous ne parlons ici de cette plante que parce qu'on emploie ses jeunes feuilles en fourniture de salade; pour cet usage on la sème dru comme le cresson alénois. LA MOUTARDE BLANCHE, *Sinapis alba*, sert au même usage et se cultive de même. La graine de l'une et de l'autre sert à faire l'assaisonnement de même nom si connu et usité sur nos tables; mais la culture pour graine appartenant plutôt aux champs qu'aux jardins, nous devons renvoyer pour elle au chapitre des *plantes économiques* ci-après.

NAVET, *Brassica Napus.* L. (Tétradynamie Siliqueuse, famille des *Crucifères.*) Bisannuel, indigène. Soumis de temps immémorial à la culture, et facilement influençable dans sa saveur et ses caractères extérieurs

---

(1) Des graines de *Brède*, que nous avions reçues de l'île de Bourbon, nous ont produit une plante en tout semblable à la Morelle sauvage de ce pays-ci, mais beaucoup plus grande, plus vigoureuse, et à plus larges feuilles, comme il arrive aux espèces cultivées depuis long-temps.

par le sol et le climat, le navet présente aujourd'hui un grand nombre de variétés souvent peu déterminées, et dont nous citerons seulement quelques-unes des plus distinctes. On peut les rapporter toutes à 2 divisions principales, et à une 3e. intermédiaire : les *navets secs,* dont la chair est fine, serrée et ne se délaie point en cuisant ; les *navets tendres,* dont le nom indique la qualité de chair ; et les *demi-tendres,* qui participent des uns et des autres.

1. Les navets secs sont : le *freneuse ;* petit et demi-long. On a introduit depuis quelques années, à Freneuse, une race de même forme, plus grosse, et qui ne vaut pas l'ancienne. Le *Navet de Meaux ;* très-allongé et en forme de carotte effilée. Le *saulieu ;* même forme et écorce noirâtre. Le *petit berlin* ou *teltau ;* le plus petit des navets, et n'ayant pas plus de feuilles qu'un radis. Le *jaune long,* très-bonne espèce que nous avons nouvellement reçu des États-Unis. Ces variétés ne réussissent pour la plupart que dans des terrains privilégiés, sablonneux et doux. Ce sont des navets par excellence, surtout pour mettre en ragoût ; mais, dans les terres fortes, ils deviennent fibreux, véreux, et valent moins que les espèces plus communes.

2. Parmi les *Navets tendres,* nous citerons celui des *Vertus,* qui est oblong, très-blanc, hâtif et de bonne qualité. Le *Navet des Sablons,* demi-rond, blanc, très-bon. Le *Navet rose du Palatinat,* à collet rose, à chair très-tendre et douce. Le *gros long d'Alsace,* d'un volume énorme et peu délicat. Le *Navet de Clair-Fontaine,* très-long, sortant presqu'à moitié hors de terre. Le *Navet blanc-plat hâtif,* et le *rouge-plat hâtif,* ayant pour principal mérite leur grande précocité. La *rave du Limousin,* ou *rabioule,* ou *turneps,* qui, bien que cultivée pour les bestiaux, est cependant très-bonne dans la plupart des terrains. Il y en a un grand nombre d'autres. En général, les navets hâtifs, ceux de forme ronde, ou qui sortent de terre, appartiennent à cette division. Ils sont moins fins de goût que les navets secs, mais ils ont l'avantage de réussir beaucoup mieux dans les terrains qui ne sont pas sablonneux.

3. Les suivans peuvent être considérés comme *demi-tendres*. Le *jaune de Hollande*, de forme ronde, écorce et chair jaunâtre. Le *jaune d'Écosse*, propagé depuis peu en Écosse et en Angleterre, à raison de la qualité qu'on lui a trouvée de mieux résister aux gelées que le précédent et que les autres navets. *Le jaune de Malte*, petit, rond, très-hâtif, à petite feuille, nouvellement reçu des États-Unis. Le *noir d'Alsace*, long, ordinairement très-doux et bon. Le *gris de Morigny*, de forme obronde.

La saison ordinaire de semer les navets est depuis la mi-juin jusqu'à la moitié d'août. Cependant, dans les terres légères, on peut semer les espèces hâtives jusqu'au commencement de septembre; de même que des semis faits en mai ou au commencement de juin réussissent quelquefois bien si la température est humide et peu chaude. Quelques jardiniers, dans la vue d'avoir des navets d'été, risquent des semis dès avril et mars, mais il est rare que ceux-ci ne montent pas, même en y employant de la graine vieille, ce qui est essentiel. Ce sont les navets tendres seuls, et notamment celui des Vertus, et les plats hâtifs, blancs ou rouges, qui conviennent pour ces semis hâtifs. On sème sur la terre fraîchement remuée, clair et à la volée, autant que possible par un temps pluvieux ou couvert. Les terrains sablonneux et doux sont de beaucoup préférables aux forts et argileux, pour avoir des navets de bonne qualité. Il est même plusieurs races de navets fins, tels que le *freneuse*, le *saulieu*, le *petit berlin*, qui n'acquièrent toutes leurs qualités propres que sur le territoire en possession de les produire.

Lorsqu'au printemps les navets montent en graine, leurs pousses vertes sont un très-bon légume, bouillies et mangées avec la viande ou assaisonnées au beurre; on en fait beaucoup d'usage en Angleterre. Les mêmes pousses blanchies à la cave ou dans une serre à légume, sont encore plus tendres et plus douces, et offrent en hiver une excellente ressource, extrêmement facile à se procurer, et qui a sur les autres primeurs l'avantage que tout le monde peut en jouir, et

qu'elle ne coûte que la peine de les cueillir, les navets qui ont fourni ces produits n'étant pas perdus pour cela. Les pousses printanières du colza et de la navette sont employées aussi comme légume dans quelques pays.

NIGELLE AROMATIQUE ou QUATRE ÉPICES, *Nigella sativa.* L. (Polyandrie Pentagynie, famille des *Renoncules.*) Plante annuelle, de l'Orient. Cultivée pour ses graines qui servent à assaisonner les ragoûts sous le nom de *quatre-épices.* On la sème clair et en place, au printemps, dans une terre ordinaire.

OGNON, *Allium cepa.* L. (Hexandrie Monogynie, famille des *Liliacées.*) Cette plante, une des plus importantes parmi les racines potagères, est vivace par sa nature, mais considérée et traitée dans la culture comme bisannuelle. Ses variétés sont nombreuses et se modifient très-facilement par l'influence du sol et du climat. Nous ne citerons qu'un certain nombre des plus estimées ou des plus distinctes par leurs caractères : l'*Ognon rouge foncé;* large et plat, préféré dans quelques pays à tous les autres. Le *rouge pâle;* le plus ordinaire en France et qui dans beaucoup de localités est de très-bonne qualité. Le *jaune* ou *blond*, des Vertus près Paris, et celui de Cambrai; excellens, gros et de bonne garde· l'*ognon double tige;* rougeâtre, très-plat; hâtif, à petite feuille. L'*ognon d'Espagne;* de couleur soufrée, large, d'une saveur douce et à chair tendre. Le *blanc gros;* le *blanc hâtif;* l'un et l'autre connus par leur douceur et leur bonne qualité; le dernier est le plus précoce de tous les ognons. L'*ognon poire* ou *pyriforme;* rougeâtre, chair un peu grossière, saveur forte, d'excellente garde. L'*ognon de James;* voisin du précédent; couleur plus blonde, forme un peu moins allongée; très-estimé en Angleterre pour sa longue conservation. L'*ognon globe;* sous-variété du James, remarquable par sa beauté, mais difficile à conserver sous sa forme globuleuse. L'*ognon bulbifère* ou à *rocambole*, ou encore *O. d'Égypte,* qui porte sur sa tige des rocamboles ou petites bulbes réunies en tête. L'*ognon patate* ou *sous-terre*, probablement sorti du précédent; ne

donnant ni graines ni rocamboles, et se multipliant uniquement en terre par ses caïeux.

Les deux ognons blancs, surtout le hâtif, sont propres à la consommation du printemps et de l'été; cependant le gros, lorsqu'il n'a été semé qu'au printemps, peut être conservé assez long-temps en hiver. Celui d'Espagne, quoique d'un peu meilleure garde, doit être consommé aussi à l'automne et au commencement de l'hiver, attendu qu'il monte assez promptement. Les autres sont des ognons d'hiver ou de garde. Celui en *poire*, qui est à la fois excellent sous ce rapport et très-fort de goût, serait avantageux pour les ménages de fermes, et autres établissemens où l'on nourrit beaucoup d'ouvriers. Mais l'*ognon d'Égypte* nous paraît surtout approprié aux jardins des fermes, du moins à tous ceux qui sont traités rustiquement et sans des soins assidus, parce que c'est l'espèce dont les produits sont à la fois le moins casuels et le plus faciles à obtenir.

La culture de l'ognon n'est pas partout la même : sans s'attacher aux différences trop minutieuses, on peut distinguer 4 méthodes principales, dont 3 s'appliquent aux ognons de graine. La *première* et la plus usitée, surtout dans les pays du Nord, est le semis en place. La *seconde* consiste à semer en pépinière pour établir ses carrés au moyen de la plantation ; elle convient dans les terres fortes ; elle est fort en usage dans le Midi de la France ; à Paris, c'est le mode ordinaire pour l'ognon blanc. La *troisième*, nouvellement indiquée comme très-avantageuse, consiste à semer excessivement épais, pour obtenir seulement des grenons gros à peine comme des noisettes, qui l'année suivante sont employés au lieu de graine, en les plantant à 3 ou 4 pouces l'un de l'autre. Enfin, la *quatrième*, particulière à l'ognon d'Égypte, est la plantation par rocamboles, à laquelle on peut rapporter encore la plantation par caïeux, qui est propre à l'ognon patate. Tout en décrivant la culture d'une manière générale, nous donnerons sur chacune de ces méthodes les détails les plus essentiels.

L'ognon aime une bonne terre substantielle, mais plutôt légère que trop forte; amendée pour le mieux de l'année précédente, ou au moins avant l'hiver pour le semis du printemps. Si l'on était forcé de mettre de l'engrais au moment de semer, il faudrait qu'il fût bien consommé. Le fumier de mouton est regardé comme préférable aux autres; le marc de raisin est aussi un excellent amendement pour cette plante, soit enfoui, soit répandu sur le semis à la place de terreau. On prépare la terre à l'automne ou au commencement de l'hiver, et assez à l'avance pour qu'elle ait le temps de se tasser, car les semis faits en terre trop creuse ne réussissent pas; c'est pour cela que, surtout dans les sols naturellement meubles, on a soin de bien piétiner les planches, ou, dans la culture en grand, de passer le rouleau avant et après le semis. Une étendue d'un are (2 perches de la mesure de 22 pieds) emploie 3 à 4 onces de graine. On enterre celle-ci légèrement avec le râteau ou avec les dents d'une fourche, ou bien on la recouvre d'une couche mince de terreau. La règle pour Paris était autrefois de semer le premier ognon à la S[t]. Antoine (17 janvier), et quelques jardiniers la suivent encore; mais l'époque ordinaire des semis est de la mi-février à la mi-mars. Les arrosemens au besoin, les sarclages exacts et l'éclaircissage sont les soins que réclame l'ognon pendant sa végétation. Le plant que l'on éclaircit peut servir à replanter, ou bien on le consomme en ciboule lorsqu'il est assez fort. Si à l'automne l'ognon reste vert, et tarde trop à s'achever, on force les fannes à se coucher en appuyant légèrement dessus le dos d'un râteau, ou par tout autre moyen équivalent; cette opération accélère un peu la maturité. L'ognon mûr et arraché, on le laisse étendu quelques jours sur une allée, puis on le rentre par un temps sec. Ces détails se rapportent spécialement au *semis en place*. Les soins sont les mêmes pour la culture par transplantation; elle comporte seulement en plus l'opération même de la plantation; le semis se fait un peu plus épais; et enfin, dans le Midi de la France, il a lieu souvent en automne. Nous devons ici parler de l'*ognon blanc*,

attendu qu'il se traite presque toujours par cette méthode. On le sème quelquefois au printemps et en place, comme les ognons d'hiver, mais la saison ordinaire est en août et septembre. Communément on le replante soit en octobre ou bien en mars, ce qui n'est cependant pas indispensable, dans les terres légères surtout; on l'abrite, si faire se peut, en hiver contre la la neige et le grand froid; il est bon à consommer dès le mois de mai, à demi-grosseur, et successivement pendant tout l'été.

La troisième méthode mentionnée plus haut a été conseillée et mise en pratique par MM. Nouvellon et Lebrun, de Meun, dép^{t}. du Loiret. Dans une terre bonne, sans excès, mais surtout bien saine, on sème en mars ou avril, excessivement épais; (M. Lebrun indique une livre de graine par toise carrée, ce qui nous paraît cependant trop considérable); on arrose une seule fois, immédiatement après le semis. Si l'opération réussit, on obtient pour récolte une multitude de bulbilles grosses comme des pois et au-dessus, que l'on conserve l'hiver en lieu sain. Après l'hiver, on dispose son terrein en rayons espacés entre eux de 6 à 8 pouces, et l'on y plante les bulbilles une à une, à 3 ou 4 pouces de distance. Chacune d'elles devient un gros et bon ognon. Par cette plantation on évite tous les risques et les accidens auxquels sont sujets les semis en place; les soins minutieux de sarclage et d'éclaircissage sont remplacés par des serfouissages, bien plus faciles à donner et plus économiques; enfin MM. L. et N. assurent que par aucune méthode on ne peut obtenir des produits aussi considérables. La difficulté nous paraît être d'obtenir au point convenable ces *ognons petits-pois* nécessaires pour la plantation; dans les terres fortes, ou humides ou trop riches, ou bien dans un été pluvieux, il doit être malaisé d'y parvenir. Toutefois cette méthode est ingénieuse et nous engageons les amateurs à l'essayer (1).

M. *Fontaine* horticulteur à Aubilly, près Reims,

---

(1) Des détails plus étendus sur cette méthode, et sur l'o-

a indiqué récemment un procédé qui se rapproche du précédent. Il fait le semis destiné à fournir à sa plantation ordinaire un peu épais et plus abondant que ne le comportent les besoins de celle-ci. Lorsqu'elle est faite, il arrache tout le plan excédant, l'étend par rangées dans une allée au soleil, et le retourne tous les 8 jours jusqu'à parfaite dessication des fanes, ce qui a lieu ordinairement vers la fin de juin. A cette époque, ces plants sont transformés en petits grenons gros comme des pois; il les place dans un grenier, et à la fin de février, il les plante en planches pour en obtenir de larges ognons comme dans la méthode *Nouvellon*.

Le moyen d'obtenir du petit ognon à confire a du rapport avec ce qui précède; c'est de semer bien dru (quoique non pas au même excès), en terre sèche, et de n'arroser que dans la première jeunesse. L'ognon blanc hâtif est le meilleur pour cet usage; le double-tige y est propre aussi par sa facilité à tourner, mais il est beaucoup plus fort de goût. Toute espèce, au reste, peut être, au besoin, traitée de cette façon.

Si l'on veut, au contraire, se procurer de très-gros ognons, c'est par la plantation; mais au lieu de ficher le plant, comme à l'ordinaire, on le couche à plat dans un rayon très-peu profond, la tête en dehors et excédant un peu le rebord du rayon. On garnit ainsi le rayon de plants mis tête-bêche à 5 à 6 pouces les uns des autres. On recouvre à la main avec de bonne terre douce; on arrose pour la reprise et ensuite autant qu'il est besoin; cette opération ne peut se faire qu'avec du plant déjà un peu fort.

L'ognon d'*Egypte* ou *bulbifère* possède complètement les avantages dont nous parlions plus haut, de la sûreté dans la récolte, et de l'économie dans la culture. Au lieu de l'élever de graine, on plante les rocamboles qu'il produit sur sa tige; chacune d'elles se transforme

---

gnon d'Egypte, ont été donnés par l'auteur du présent article dans les cahiers de février et mai 1828 des *Annales de la Société d'horticulture*.

dans le cours de l'été en un ognon ordinairement fort gros. Il a donc sous ce rapport tout le mérite de la méthode *Nouvellon*, mais de plus il n'en a pas la difficulté, puisque pour se procurer ces rocamboles il suffit de planter des ognons faits, qui montent en tige et amènent ces petites bulbes au lieu de graine, ou du moins conjointement avec une fort petite quantité de graines. Il faut donc chaque année planter un nombre de ces ognons proportionné à ses besoins. On ne risque rien de dépasser la quantité strictement nécessaire, car les plus grosses rocamboles s'emploient à la cuisine, tandis que les moyennes et petites servent pour planter, sauf les par trop menues, que l'on néglige. De plus, l'ognon même que l'on a mis en terre en reproduit deux ou trois autres de moyenne grosseur, que l'on trouve au pied quand on l'arrache. Ainsi il y a multiplication en terre par les caïeux, et hors de terre par les rocamboles. A côté de toutes ces qualités, l'ognon bulbifère a aussi des défauts : sa chair est grossière, et il pourrit facilement en hiver s'il est exposé à la moindre humidité; il faut donc le tenir dans un lieu extrêmement sec, en même temps que froid, ou du moins non chauffé; placé ainsi, il se conserve bien. Un litre de rocamboles peut fournir à la plantation d'une planche de 6 à 7 toises sur 4 pieds de large, et ce litre est lui-même le produit de 6 à 8 ognons faits que l'on a mis en terre. Quand ceux ci sont montés, il est très-utile de les soutenir par des tuteurs, car les tiges sont facilement entraînées et versées par le poids des bulbes qu'elles portent. Les ognons se plantent à un pied sur tous sens en février et mars; les rocamboles de mars à la mi-avril, à 6 à 8 pouces entre rangs et 3 à 5 pouces sur le rang, selon leur grosseur.

L'*ognon patate* se plante pour le mieux après l'hiver, quand on a pu le conserver jusque-là; autrement, (c'est-à-dire si l'on voit qu'il pousse), pendant ou même avant, à la distance de 12 à 15 pouces; on le butte à une et deux reprises, très-légèrement la première, et davantage la seconde. Lorsqu'il a bien réussi, chaque bulbe plantée présente à la récolte

un

une masse d'ognons et de caïeux. Il lui faut comme au précédent une température très-sèche en même temps que froide, pour sa conservation en hiver.

Les ognons destinés pour graine (je parle des espèces ordinaires) se plantent en février et mars, quelquefois même l'ognon blanc avant l'hiver, quand il pousse trop ; on les espace d'environ un pied. La graine est bonne pendant 2 ans, rarement 3.

OSEILLE, *Rumex acetosa.* (Hexandrie Trigynie, famille des *Polygonées.*) L. Vivace et commune dans les prés. On la sème à la volée, en planche ou en bordure, au printemps, et mieux en automne : elle vient assez bien dans toutes les terres, quoiqu'elle préfère un sol léger et profond, ni trop sec ni trop humide. Pour s'en servir, on est dans l'usage de la couper rez-terre ; mais les maraîchers préfèrent avec raison la cueillir feuille à feuille, et toujours les extérieures. Comme les chaleurs de l'été augmentent son acidité, on doit avoir la précaution d'en semer une planche ou une bordure au nord, pour l'usage de cette saison. On cultive plusieurs variétés parmi lesquelles nous citerons l'*oseille de Belleville*, à feuilles plus larges, moins acide que l'oseille commune, et généralement cultivée aux environs de Paris. On peut aussi multiplier l'oseille par l'éclat des pieds ; c'est même le moyen presque unique de propager l'espèce que les goûts délicats préférent ; nous voulons parler de l'OSEILLE VIERGE, *Rumex montanus*, H. P. Dioïque. Ses feuilles sont plus blondes, plus larges et moins acides. L'individu mâle est très-propre aux bordures du potager, parce que, ne produisant pas de graines, il ne pullule pas dans les allées comme les autres : il en existe une très-belle variété à feuilles plus larges, plus vertes, plus lisses, qui est plus hâtive à pousser au printemps. L'*oseille à feuilles cloquées*, très-belle race, encore peu répandue, se multiplie aussi d'éclats de pieds pour la conserver franche. Les graines de l'oseille germent pendant 3 ans.

OSEILLE-ÉPINARD. On a donné ce nom à la *patience des jardins, Rumex patientia.* L., plante depuis long-temps connue pour les vertus médicinales de sa racine,

mais qui mérite au moins autant de l'être comme bonne espèce potagère. Dans plusieurs parties de la France, les gens de campagne font usage de ses feuilles, et M. Decandolle a cité ce fait et le nom d'*Épinards immortels* qu'on leur donne en Dauphiné. Elle a été, au rapport de Miller, autrefois cultivée en Angleterre, et elle l'est probablement encore aux Etats-Unis. Sa saveur est plus douce que celle des autres oseilles; on peut même la manger en épinards, mais elle nous a paru meilleure préparée à la manière de l'oseille. Ce qui lui donne surtout du mérite, c'est son extrême précocité; elle est bonne à cueillir 8 a 10 jours plus tôt que les espèces les plus hâtives, et c'est un grand avantage à la fin de l'hiver, quand on ne jouit encore d'aucune verdure nouvelle.

Nous devons dire, d'un autre côté, que le volume de la plante, sa voracité, la force et la hauteur des tiges, et surtout la facilité avec laquelle les graines se répandent et se resèment aux alentours, peuvent être un inconvénient à son admission dans les petits jardins. Nous ne pensons pas toutefois que ce défaut puisse balancer ses avantages. Mais c'est un avertissement pour ne laisser monter en tige que le petit nombre de pieds dont on peut avoir besoin pour semence; un ou deux en fournissent abondamment.

La patience se multiplie très-facilement soit de pieds éclatés, soit par ses graines semées au printemps en place, fort clair, ou en pépinière pour être replantée; elle nous a paru n'être aucunement difficile sur la qualité du terrain. Nous pensons que cette plante pourrait être utilisée comme fourrage vert précoce.

PANAIS, *Pastinaca sativa.* L. (Pentandrie Digynie, famille des *Ombellifères.*) Indigène. Grande plante bisannuelle, à racine longue, simple, sucrée et aromatique : elle donne du goût au potage. Même culture que la carotte. Il existe, sous le nom de *Panais rond*, une variété en forme de toupie, plus hâtive que l'ordinaire, et convenant mieux pour les terres qui ont peu de fond. Sa graine n'est bonne qu'un an.

PASTÈQUE. *Voyez* MELON D'EAU.

PATATE DOUCE, BATATE. *Convolvulus batatas.* L. (Pentandrie Monogynie, famille des *Liserons.*) De l'Inde et de l'Amér. mérid Plante alimentaire dont la culture est très-étendue dans les pays chauds, et qui est pour eux ce qu'est la pomme-de-terre pour les pays froids et tempérés. Sa racine grosse, charnue, farineuse ou moelleuse selon la variété, est sucrée, agréable au goût, et fournit un très-bon aliment. Ses tiges rampantes ressemblent, ainsi que ses feuilles, à celles des liserons, à la famille desquels elle appartient. Les variétés de la patate sont fort nombreuses; on n'a jusqu'à présent réussi à cultiver avec succès aux environs de Paris que deux d'entre elles, qui nous sont venues de l'Amérique septentrionale, la *rouge longue* et la *jaune longue*, toutes deux à chair onctueuse, et que M. Poiteau assure n'être jamais farineuses, même en Amérique. Mais tout récemment M. Vallet, de Villeneuve, a fait, près de Fréjus, de grandes plantations de plusieurs variétés plus grosses et plus productives, avec un succès si complet, que l'on peut espérer qu'elles se naturaliseront au moins dans le midi de la France. La culture de cette plante demande des soins, mais qui ne sont pas tels que l'on ne puisse les pratiquer assez facilement dans les jardins, et même, quant au midi de la France, dans les champs, ainsi que l'a prouvé M. Vallet, et comme le prouvent aussi les grandes plantations que l'on en fait aux environs de New-Yorck, sous une latitude correspondant à celle de Bordeaux.

Une couche et un châssis sont indispensables pour la première végétation des tubercules et pour en obtenir le plant nécessaire, mais ensuite on peut, dans plusieurs cas, se passer de moyens et d'abris artificiels.

Nous donnerons d'abord, comme la plus simple, la méthode suivie aux environs de New-Yorck, telle qu'elle nous a été communiquée par nos correspondans MM. Thorburn. Nous indiquerons ensuite les points principaux en quoi s'en écartent quelques-unes des cultures pratiquées en France.

Courant d'avril ou commencement de mai, on fait une couche de 18 pouces d'épaisseur avec du fumier de

cheval; on couvre cette couche de 3 pouces de terre sur laquelle on place ses patates que l'on recouvre de 4 pouces de nouvelle terre. Lorsque les jets que poussent les tubercules ont atteint 3 pouces au-dessus du sol, on les détache avec la main; et on les transplante (comme on ferait du plant de chou) dans une terre douce et riche, à bonne exposition, par rangs à 4 pieds de distance entre eux, les plants à 1 pied sur le rang. On sarcle jusqu'à ce que les pousses couvrent le sol, après quoi on abandonne la plantation à elle-même. Si la couche est faite de bonne heure en avril, les premiers jets seront bons à planter au commencement de mai : elle continuera de donner une seconde et une troisième provision de jets qui pourront fournir de bonnes patates, pourvu qu'on ne les transplante pas plus tard que la fin de juin. 4 litres de patates plantées comme il est dit ci-dessus, sur une couche de 4 pieds carrées, peuvent donner une succession de jets dont le produit peut aller à 17 hectolitres.

M. Dupuy, du jardin botanique de Bordeaux, a fait connaître, en 1802, une méthode suivie par lui, qui se rapproche beaucoup de celle-là : seulement il coupait ses racines par tranches (procédé généralement regardé comme défectueux); laissait les jets atteindre une hauteur de 7 à 8 pouces, en retranchait les feuilles, excepté celles de l'extrémité; plantait ces boutures presque horizontalement, et espacées à 2 pieds sur tous sens.

M. Vallet, dont les plantations ont eu un succès si remarquable, a mis ses tubercules en végétation sur couche dès le 3 mars, avec abri de châssis vitrés. A partir du dix avril, et successivement, il a planté les pousses en pépinière sur des plates-bandes de terre très-meuble et douce, recouvertes de châssis à panneaux garnis de papier. Le 25 avril il a commencé à mettre en place les meilleures de ces boutures, et il a continué pendant tout le courant de mai, à mesure qu'elles se trouvaient enracinées. Toutefois, une partie de ses plantations a été faite avec des jets immédiatement détachés des mères plantes, et sans avoir passé par la pépinière d'enracinement. Il faut remarquer que ces mères-plantes

(qui sont les tubercules mis sur couche) donnent une succession de jets si abondante et prolongée, que M. Vallet nous a assuré avoir obtenu d'une seule plusieurs centaines de boutures. La distance observée dans la plantation a été d'un peu moins de 2 pieds sur un.

Dans les jardins de Paris et des environs, on a longtemps suivi la méthode de faire végéter d'abord chaque patate dans un pot sur couche, et lorsqu'elle était bien poussée, de la dépoter et la planter en motte avec tous ses jets; aujourd'hui on regarde généralement comme beaucoup meilleur un petit plant provenant de boutures. On fait ordinairement celles-ci une à une dans de petits pots, et on les plante en motte. Pour la plantation à demeure, on relève le terrain de la planche en ados sur le milieu duquel on établit les plantes à 2 pieds l'une de l'autre. Dans une terre légère et sèche, on peut aussi planter en planches labourées à plat, cela nous a quelquefois mieux réussi que les ados. Enfin, M. le comte Lelieur a planté avec avantage sur des buttes en forme de grosses taupinières, de 2 pieds et demi de haut, mais cette méthode n'est presque plus suivie aujourd'hui.

C'est vers le 15 mai que l'on met en place, lorsque l'on ne veut donner aucun abri. Si la saison était froide, il serait cependant utile de tenir pendant les premières nuits chaque plante couverte d'une cloche ou d'un pot de jardin.

Lorsqu'au contraire on plante par le beau temps, il est à propos d'ombrager chaque plante pendant quelque temps, surtout si ce sont des boutures peu ou point enracinées. Un carré de papier, une feuille, des rameaux d'arbres, un pot, tout y est bon, pourvu que la jeune plante se trouve parée du soleil; si ce sont des cloches, on met un peu de litière dessus.

Quand on veut avancer la maturité des patates, on fait en mars une couche sourde, bombée, de fumier et feuilles, celles-ci au moins pour moitié; on la recharge de 15 à 18 pouces de bonne terre légère, dans laquelle il ne faut que peu ou point de terreau de couche; on peut planter sur cette couche en avril, et l'on place sur

chaque plante une cloche, que l'on y maintient aussi long-temps que la température l'exige. Ces cloches sont soutenues sur des piquets à crémaillère et exhaussées à mesure du besoin. Enfin on fait aussi des patates de primeur sur couches chaudes, dans des baches ou sous châssis; plusieurs jardiniers en ont fourni ces années dernières aux fruitiers de Paris, élevées de cette manière, dès la fin de juin et pendant tout l'été.

Dans les divers modes de plantation, on ne doit arroser au moment de la plantation que si l'état de la terre et de l'atmosphère l'exige absolument; mais lorsque les plantes sont bien développées, quelques mouillures à fond de loin en loin, pendant les sécheresses, leur sont très-utiles. Vers la fin d'août, on cesse tous arrosemens. Dès ce mois, et plus tôt dans les plantations avancées, on peut trouver au pied des plantes des tubercules déjà bons à consommer; on les fouille et les détache avec précaution, recouvrant ensuite les racines avec soin. En octobre, on arrache, pour faire la récolte entière, choisissant autant que possible un jour beau et sec. On met ressuyer les tubercules à l'air et au soleil; on les rentre ensuite dans un lieu bien sain et sec. Ceux destinés à hiverner pour la reproduction sont placés dans des caisses, lits par lits, sur du sable très-sec, avec le soin qu'aucun ne se touche; les caisses sont ensuite conservées dans un local très-sain, dont la température soit maintenue autant que possible entre 8 et 12 degrés (*Réaumur*). M. Lelieur a encore indiqué comme un bon moyen de placer ces caisses, soutenues sur des piquets, afin qu'elles ne posent pas sur le sol, dans le fond d'une fosse de 4 ou 5 pieds de profondeur; après quoi on les garnit et recouvre exactement de grande litière ou de fumier long, remplissant entièrement la fosse, de façon à ce que le tas s'élève au-dessus et tout autour d'elle. Mais un moyen plus simple et non moins certain de conserver les racines de patates pendant l'hiver, est employé depuis peu d'années par M. Souchet, jardinier au château de Fontainebleau. Ce moyen consiste à laisser quelques touffes de patates en place, à les couvrir d'un coffre avec sas

panneaux dès la mi-septembre, afin qu'il ne pleuve pas dessus, que la terre se dessèche autant que possible, à supprimer progressivement une partie des feuilles et des tiges, à mesure que la végétation se ralentit; enfin, à préserver les racines de l'humidité et de la gelée pendant l'hiver.

PERCE-PIERRE, et par corruption PASSE-PIERRE, *Crithmum maritimum.* L. (Pentandrie Digynie, famille des *Ombellifères.*) Plante vivace des bords de la mer, et qu'on nomme encore *fenouil marin, herbe Saint-Pierre, criste* ou *crête marine,* et *bacile.* Ses feuilles, confites au vinaigre, entrent dans les salades et les assaisonnemens. Quoique la plus estimée soit celle que l'on recueille dans son lieu natal, toutefois on la cultive avec succès dans les jardins : elle se sème en terre légère qu'on tient humide, en mars, ou mieux sitôt après la maturité de la graine qui, conservée, leve très-difficilement. Il est à propos de la garantir des fortes gelées par une couverture de paille ou de feuilles sèches; elle se conserve encore mieux plantée ou semée dans les joints des pierres, au pied des murs, au midi ou au levant.

PERSIL, *Apium petroselinum.* L. (Pentandrie Digynie, famille des *Ombellifères.*) Plante bisannuelle de Sardaigne. Ses graines, qui ordinairement mettent un mois à lever, doivent être semées depuis février jusqu'en août, dans une bonne terre bien meuble; et à l'automne, au pied d'un mur au midi, pour en avoir de bonne heure au printemps. Cette plante monte seulement à graine la seconde année, et les graines se conservent 2 ans. Lorsqu'on veut avoir du persil pendant l'hiver, il faut le couvrir de bons paillassons dans les temps de neiges et de gelées. Le PERSIL COMMUN, *Apium petroselinum vulgare,* a plusieurs variétés, telles que le FRISÉ; *A. P. crispum,* dont les semences jouent et donnent souvent le persil ordinaire; le NAIN TRÈS-FRISÉ, variété nouvelle fort remarquable par la beauté de ses feuilles, et par sa lenteur à monter; celui à LARGES FEUILLES, *A. P. latifolium,* sujet à avorter; celui à GROSSES RACINES, *A. P. tuberosum,* dont la racine charnue s'emploie en

cuisine ; le Persil de Naples à grosses côtes, ou Persil-céleri, qui produit une plante beaucoup plus grande que les autres, et dont les côtes blanchies se mangent cuites comme celles du céleri. Pour ce dernier usage, il est nécessaire de le semer très-clair, ou mieux de le replanter à 1 pied environ en tous sens.

PICRIDIE cultivée, Terre crépie, terra crepola. *Picridium vulgare*. H. P. (Syngénésie égale, fam. des *Semiflosculeuses*.) Du midi de la France. Plante annuelle que l'on coupe en petite salade verte, comme la chicorée sauvage : elle repousse et peut être coupée 2 ou 3 fois. On la sème par rayons, en mars et successivement pendant l'été et l'automne. Cette salade est fort estimée en Italie ; elle est douce et bonne quoique avec une petite saveur de gigot de mouton, qui étonne d'abord. Les semis d'été doivent être faits à demi-ombre et souvent arrosés.

PIMENT, *Capsicum*. L. (Pentandrie Monogynie, famille des *Solanées*.) Plusieurs espèces de ce genre sont employées comme assaisonnement ; la plus usitée est le *piment annuel*, appelé encore *poivre-long*, *poivre de Guinée*, *corail*. On sème cette plante sur couches, en février ou mars, ou bien sur terreau en avril. On la replante fin d'avril ou commencement de mai, soit sur une plate-bande au midi, soit dans des pots que l'on expose de même, ou que l'on enterre dans une couche. Le *piment ordinaire*, le *rond*, le *gros doux d'Espagne*, *le violet* et plusieurs autres variétés ou espèces, traités de cette manière, rapportent leurs fruits mûrs dans l'année. L'espèce appelée aux Antilles *piment enragé*, est un arbuste qui demande la serre.

Piment Tomate. Fruit jaune, arrondi, toruleux comme la tomate dont il a emprunté le nom. Il est doux et mûrit plus difficilement que le piment ordinaire.

PIMPRENELLE, *Poterium sanguisorba*. L. (Monœcie Polyandrie, famille des *Rosacées*.) Plante vivace, indigène, employée dans les fournitures de salades. On la sème ordinairement en bordures au printemps ou à l'automne, ou bien on la multiplie aux mêmes époques, en éclatant les pieds. Ce qu'on n'emploie pas

pour la cuisine se donne aux bestiaux ; sa graine est bonne pendant 3 ans.

PORREAU, POIREAU, *Allium porrum*. L. (Hexandrie Monogynie, famille des *Liliacées*.) De Suisse, bisannuel. Il demande une terre légère, substantielle, et qui n'ait pas été fumée depuis 2 ou 3 ans. On le sème en février, mars et juillet. Lorsqu'il a acquis la grosseur d'un tuyau de plume, on saisit un temps pluvieux et couvert pour le déplanter avec précaution, et sur-le-champ on le replante dans une planche de même terre bien ameublie, à 6 pouces environ de distance et à 3 ou 5 de profondeur, après avoir coupé l'extrémité des feuilles et des racines. Pendant l'été, on sarclera et arrosera souvent, surtout dans les temps secs. Pour obtenir de la graine, on replante en mars quelques-uns des pieds les plus gros et les plus vigoureux ; la graine est bonne pendant 2 ans ; il faut la conserver de préférence dans les têtes. On connaît 2 variétés du porreau : l'une *longue*, l'autre *courte* et plus grosse.

POIRÉE, ou BETTE, *Beta*. (Pentandrie Digynie, fam. des *Atriplicées*.) D'Europe. Les feuilles de la poirée ordinaire, *Beta vulgaris*, L. ne servent guère, en cuisine. qu'à corriger l'acidité de l'oseille. On les coupe souvent, pour en faire produire de nouvelles, qui sont plus tendres. La variété *Poirée à cardes* est adoptée généralement, parce que les pétioles et les côtes de ses feuilles, plus tendres et plus larges, se cuisent à l'eau salée et se mangent à la sauce blanche. La race la plus cultivée est la carde blanche ; il en est d'autres dont les côtes rouges, roses ou jaunes, sont remarquables par leurs belles couleurs, et sont peu inférieures en qualité à celles de la blanche. La poirée ordinaire se sème, en bordure ou en planche, depuis mai jusqu'en août, et ne demande d'autres soins que d'être arrosée au besoin. Celle à cardes doit être semée clair et encore éclaircie, pour que les pieds se trouvent espacés d'environ 15 pouces ; ou bien replantée à pareille distance. On en fait en 2 saisons ; en mars pour donner l'hiver, et fin de juillet et commencement d'août pour le printemps. Dans les grandes gelées, il est bon de les couvrir. Ce n'est qu'à la seconde année que

la plante monte en graines lesquelles se conservent bonnes pendant 5 à 6 ans.

POIS, *Pisum Sativum*. L. (Diadelphie Decandrie, fam. des *Légumineuses*.) De l'Europe méridionale. Les nombreuses variétés de cet excellent légume peuvent être divisées en deux sections principales : les pois à écosser, dont on ne mange que le grain, et les pois *sans parchemin*, ou *mange-tout*, *goulus* ou *gourmands*, dont on mange la cosse et le grain. Parmi les uns et les autres on distingue les variétés *naines* et celles *à rames*. Voici les principales :

1. Pois a écosser. Les nains. — *Pois nain hâtif*. Haut de 15 pouces à 2 pieds, suivant le terrain ; plus précoce que les autres nains, et sous ce rapport propre aux châssis ; dans ce cas, il faut le pincer, et c'est même le mieux à faire en pleine terre. Sa saison est celle du michaux. Il prend fleur dès le 2e. ou 3e. nœud, ce qui le distingue de tous les autres pois. Sa cosse est plutôt petite que grande : il est de bonne qualité sans être marquant. — *Nain de Hollande*, plus nain que le précédent et de saison moyenne, chargeant bien, mais à cosse et à grains petits. Il peut être mis en bordure dans les terres médiocres. On l'emploie aussi pour les châssis, quoique non hâtif, parce qu'il est franc nain. — *Nain de Bretagne*, le plus petit de tous, et ne s'élevant qu'à 5 ou 6 pouces. Il est très-propre aux bordures : c'est même son seul mérite. — *Gros nain sucré*. Tardif, productif, gros grains de fort bonne qualité. La plante, forte et trapue, demande un peu plus d'espace que les autres pois nains. — *Nain vert petit*. — *Nain vert de Prusse*. Ces 2 espèces sont bonnes et productives. La végétation en est un peu forte pour des pois nains : le petit se distingue par la finesse du grain, et celui de Prusse par une plus grande fécondité.

2. Pois a écosser, a rames. — *Pois michaux de Hollande*. Sa grande précocité le met au rang des espèces les plus recommandables. Il est plus délicat que le michaux et passe difficilement l'hiver ; mais, semé à la fin de février ou au commencement de mars, il devance ordinairement le michaux semé à la Sainte-Ca-

therine. Il est moins haut que celui-ci, et peut très-bien se passer de rames, étant pincé. Les terrains humides ne lui conviennent pas. — *Michaux, Petit pois de Paris*. La précocité et l'excellence de ce pois l'ont mis depuis long-temps en réputation. C'est celui qu'on sème le plus ordinairement avant l'hiver, au pied des murs du midi. On en cultive, sous le nom de *Pois de Ruelle*, une sous-variété perfectionnée, plus précoce que l'ancienne, et ayant des cosses un peu plus fortes. L'une et l'autre doivent être pincées à 3 ou 4 fleurs : dans les bonnes terres on les rame. — *Michaux à œil noir*, aussi hâtif, ou à peu près, que le michaux : grain un peu plus gros, très-bonne espèce. — *Hâtif à la moelle*, d'Angleterre. Il succède au michaux à 8 jours environ de distance ; plus élevé, cosse plus forte, très-bonne qualité. — *Dominé*, fort analogue au précédent ; cosses moins rondes, productif et bon. — *D'Auvergne*, variété nouvelle, cosse très-longue, arquée, très-garnie de graines (elle en contient jusqu'à 11) ; très-bonne qualité. — *De Marly*, tardif, très-grand ; belles cosses, gros grain très-rond et tendre. — *De Clamart* ou *Carré fin*, grand, tardif, très-productif et sucré ; grain fort serré dans la cosse. C'est celui qu'aux environs de Paris on sème le plus tard pour l'arrière-saison en plein champ et sans rames ; mais dans les jardins, il ne peut guère se passer d'être ramé. — *Carré blanc* et *Carré à œil noir*, encore plus tardifs et plus élevés, bons et sucrés, surtout le blanc, mais s'emportant trop souvent en tiges et en feuilles, au détriment du fruit. — *Sans pareil*, grain gros, allongé, très-tendre. — *Fève*, très-grand et tardif ; grains très-gros, tendres, mais peu sucrés. — *Géant* ; encore plus grand que le précédent ; grain d'une grosseur extraordinaire, moelleux, peu sucré. — *Gros vert normand*, tardif et à grandes rames, estimé surtout pour son excellente qualité en sec. — *Ridé*, ou *de Knight*. Espèce nouvelle trouvée par le célèbre Knight, président de la société horticulturale de Londres, et introduite en France par M. Vilmorin. Ce pois tardif, à grandes rames, l'emporte peut-être sur tous les autres

par là qualité sucrée et moelleuse de son grain carré, gros et ridé. La cosse est grosse, longue et bien fournie.

3. Pois sans parchemin ou mange-tout. *Pois sans parchemin nain et hâtif.* Variété de Hollande où on la cultive sous châssis, quoiqu'un peu grande pour cet emploi. Elle est très-bonne aussi pour la pleine terre. — *Sans parchemin nain ordinaire.* Il s'élève 1 2 et jusqu'à 3 pieds. Ses cosses sont petites, fort nombreuses et très-tendres. — *En éventail*, le seul sans parchemin tout-à-fait nain, ayant à peine 1 pied de haut, branchu du pied et formant à peu près l'éventail, tardif et médiocrement productif. — *Sans parchemin blanc à grandes cosses*, le meilleur peut-être de tous les *mange-tout*; cosses grandes, larges, charnues, crochues, ce qui le fait encore nommer *cornes de bélier*: il est à grandes rames, tardif et très-productif dans les bons terrains.— *Sans parchemin à demi-rames*, très-productif aussi; cosse plus étroite, plus remplie: il donne avant le précédent. — *Sans parchemin à fleurs rouges*, très-élevé, très-tardif; grande cosse crochue comme celle du *blanc à rames*. — *Turc ou couronné*, nom tiré de la disposition des fleurs; à grandes rames; cosses très-nombreuses, si tendres et si sucrées que les oiseaux en détruisent quelquefois une grande partie. Variété du même à fleurs pourpres d'un assez bel effet pour qu'on en fasse une plante d'agrément.

Les pois, sans être fort difficiles sur la qualité du terrain, préfèrent cependant un sol sain et léger à celui qui est trop humide ou compacte, mais ce qui est surtout avantageux à leur produit, c'est la terre neuve, ou du moins qui n'en ait pas produit depuis plusieurs années. On les sème en touffes, ou bien en rayons, souvent sur les plates-bandes, le long des murs exposés au midi, quand on veut obtenir quelque précocité : alors aussi il faut choisir des terrains chauds et sablonneux. Les rayons se pratiquent à environ 8 pouces les uns des autres, et c'est la distance d'un pied qui doit exister entre les trous faits à la houe, et dans lesquels on jette les 5 ou 6 pois qui doivent former la touffe. Jusqu'à la récolte, il ne s'agit plus que de biner,

de sarcler, de ramer les grandes espèces, et de pincer les hâtives à la 3e. ou 4e. fleur. Dans les terres naturellement bonnes on doit éviter de fumer les pois : l'engrais les rend trop vigoureux, et alors ils donnent peu de fruit.

On sème en novembre et décembre, le long des plates-bandes au midi, le *michaux* et les autres hâtifs : fin de janvier, février, mars et successivement, les mêmes espèces et celles de 2e. et 3e. saisons ; on prolonge les semis en pleine terre au moyen du *Clamart*, jusqu'à la fin de juillet. Pour les primeurs, lorsque l'on a des baches, on y établit une couche que l'on recouvre de 8 à 10 pouces de terre. On sème en place en novembre, décembre et janvier, et l'on pince à 3 à 4 fleurs. A défaut de baches on force sur couche et sous châssis. On sème en décembre et janvier quelquefois en place, mais plus ordinairement en pépinière et dès lors plus épais, dans la vue de replanter lorsque le plant aura 3 ou 4 pouces. Cela se fait sur une nouvelle couche peu forte et qui ne soit que tiède. On met 2 plants ensemble, à 4 pouces d'intervalle sur la ligne, et à 6 à 7 pouces de distance entre les lignes. On donne de l'air toutes les fois que le temps le permet.

Quand les pois plantés ou semés sous châssis (ceci s'applique également aux haricots) sont hauts de 8 à 9 pouces, on les couche vers le fond du châssis en mettant des lattes sur leurs tiges ; leurs têtes se relèvent et continuent de pousser ; 4 ou 5 jours après, on ôte les lattes et le bas des tiges reste couché. Cette opération, très-importante, les fait ramifier davantage et augmente par conséquent le nombre des cosses.

Tout ce qui vient d'être dit doit s'entendre de la culture qui a pour but de produire des pois à manger en vert ; quand on veut récolter en sec, la saison ordinaire du semis est en mars et avril, et même pour les espèces hâtives jusqu'au commencement de juin.

Les graines des pois de primeur sont exposées à être attaquées par un insecte nommé *bruche des pois*. Comme on a remarqué que les pois plus tardifs l'étaient beaucoup moins, probablement parce que l'insecte avait terminé sa ponte, on parviendrait peut-être à préserver

de ces inconvéniens les pois destinés pour graine ou pour purée, en les semant seulement en avril. Nous engageons les amateurs à faire sur ce sujet des essais et des observations. Les pois germent pendant 3 ou 4 ans, et plus si on les conserve dans la cosse.

POIS-CHICHE, *Cicer arietinum*. L. (Diadelphie Décandrie, famille des *Légumineuses*.) Plante annuelle, d'Italie, très-cultivée dans les parties méridionales de l'Europe, en Asie et en Afrique. Cuits entiers, les pois-chiches ne sont pas d'une digestion facile, mais tout le monde les mange avec plaisir en purée. Ce sont eux qui font la base de la *purée aux croûtons* tant estimée à Paris. Dans les pays chauds on les sème en automne et on les récolte l'été suivant; ici il faut les semer au printemps et les récolter l'automne, un peu avant la parfaite maturité, pour qu'ils cuisent bien.

POMME-DE-TERRE, ou PARMENTIÈRE. *Solanum tuberosum*. L. (Pentandrie Monogynie, famille des *Solanées*.) Nous ne parlons ici de la pomme-de-terre que pour rappeler qu'il est avantageux d'en planter, lorsqu'on le peut, de quelqu'une des variétés les plus précoces, à une bonne exposition du potager, afin d'en jouir de bonne heure Il faut pour cela ne les point fumer, et les mettre dans une terre sablouneuse et légère. On plante en mars et l'on met à chaque trou (sur terre) une petite masse de litière pour préserver les pousses en cas de gelées, lorsqu'elles commencent à sortir de terre. La *naine hâtive*, la *shaw*, la *truffe d'août*, la *fine hâtive*, nouvelle variété reçue d'Amérique par M. Vilmorin, sont excellentes pour ces plantations de primeur.

Nous donnerons aussi, comme renseignement qui peut appartenir au potager, l'indication de quelques-unes des variétés les plus fines pour la table; ce sont: la *jaune longue de Hollande*, lisse et aplatie; la *Descroizille;* une variété jaune et oblongue obtenue de graine par M. *de Sainville*, et que nous avons nommée la *Châtaigne-Sainville;* nous l'avons trouvée égale, si ce n'est supérieure en qualité à tout ce que nous connaissons de meilleur en pomme-de-terre.

Cette plante étant beaucoup plus cultivée dans les champs que dans les jardins, nous renvoyons pour sa culture et ses variétés à l'article des *Fourrages.*

POURPIER, *Portulaca oleracea.* L. (Dodécandrie Monogynie, famille des *Portulacées.*) Plante annuelle, du midi de la France, estimée par sa qualité douce et rafraîchissante. Pour en avoir de primeur, on la sème sur couche et sous châssis : elle craint la moindre gelée. Sa graine, très-fine, se jette clair et à la volée sur du terreau bien consommé : on ne l'enterre point, mais on se contente de l'appuyer sur terre. L'on arrose ensuite légèrement. On sème en pleine terre lorsque les froids ne sont plus à craindre, fin d'avril ou commencement de mai et successivement. Variété dite *Pourpier doré*, plus estimée, mais qui souvent dégénère en reprenant sa couleur verte primitive. La graine se conserve bonne pendant 5 ou 6 ans.

RAIFORT SAUVAGE, *Cochlearia armoracia.* L. (Tétradynamie Siliculeuse, fam. des *Crucifères.*) Cette plante se cultive dans quelques jardins pour sa racine que l'on râpe et que l'on mange avec le bouilli en [illegible]ce de moutarde. Elle est vivace, aime la terre fraîche, ombragée, et se multiplie de tronçons de racines que l'on met en terre au printemps.

RAIPONCE, *Campanula rapunculus.* L. (Pentandrie Monogynie, famille des *Campanulacées.*) Elle a deux variétés, la velue, et la glabre. On sème au mois de juin, sur terre préalablement bien labourée et ameublie, à une exposition ombragée. On recouvre très-légèrement de terreau fin ; on bassine souvent avec un arrosoir à trous fins : ces précautions sont essentielles à cause de l'extrême finesse de la graine, laquelle est bonne pendant 3 ans. Quelquefois on couvre les semis de mousse, ou bien on sème parmi des radis qui produisent de l'ombre. Dans les mois de février, mars et avril suivans, on mange en salade la plante entière, dont la racine est blanche, charnue et ferme.

RAVE, *Raphanus sativus oblongus ;* et RADIS, *Raphanus sativus rotundus.* (Tétradynamie Siliqueuse, famille des *Crucifères.*) Ces racines annuelles, qui viennent

originairement de la Chine, offrent plusieurs variétés; telles sont les *raves de corail* ou *rouge longue; petite hâtive; couleur de rose* ou *saumonée; blanche; tortillée du Mans: le radis blanc hâtif; le blanc ordinaire; le petit rose* ou *saumoné; le rose hâtif; le petit rouge* ou *violet; le violet hâtif; le gris long d'été; le petit gris rond; le radis jaune; le gros blanc d'Augsbourg; le raifort* ou *gros noir d'hiver, le gros violet d'hiver.*

La plupart de ces variétés, surtout les petits radis ronds, se sèment presque toute l'année, sur couche en hiver et au premier printemps, en pleine terre dans les autres saisons. Pour obtenir des radis bien ronds, il faut que la terre soit fortement piétinée avant de semer. Dans les chaleurs il faut beaucoup d'eau, un peu d'ombre. et semer peu à la fois.

Nous avons reçu depuis peu, de Metz, une très-jolie variété appelée, d'après sa forme, *Radis rose demi-long;* elle est très-hâtive, peu feuillée, d'un beau rose vif, et d'excellente qualité: on commence à la vendre à la halle de Paris.

La *rave hâtive* se sème particulièrement sur les couches, la *rouge longue*, au contraire, en pleine terre; la *rave tortillée* demande une terre douce et profonde, et veut être semée plus clair que les autres. Le *petit radis gris* et le *jaune* doivent aussi être semés un peu clair. Ils vont bien pendant tout l'été, mais surtout en automne. Le *gros blanc d'Augsbourg* fort clair depuis mai jusque fin d'août, et arrosé assidûment. Le *gros noir* et le *violet d'hiver*, depuis juin jusqu'en août. Ceux-ci se conservent tout l'hiver enterrés dans le sable, ou mis en rigole dehors, et couverts dans les gelées. On peut aussi conserver des petits radis une partie de l'hiver, en les semant fin de septembre, les déplantant en novembre, et les replantant très-près les uns des autres sur un ados de terreau au midi, enterrés jusqu'à la naissance des feuilles. On les couvre dans les fortes gelées. Les graines se conservent environ 6 ans.

RHUBARBE, *Rheum*. L. (Ennéandrie Trigynie, fam. des *Polygonées*). D'Asie. On fait en Angleterre un usage assez fréquent des côtes de la RHUBARBE ONDULÉE,

Rheum undulatum, pelurées et coupées par tronçons pour mettre dans les tartes avec ou en place de fruit. La RHUBARBE GROSEILLE, *Rheum ribes*, est réputée la meilleure comme plante potagère, et très-vantée sous ce rapport ; mais malheureusement la plante est extrêmement rare en France et même en Angleterre, ce qui empêche les amateurs d'en pouvoir faire l'essai.

ROQUETTE, *Brassica eruca*. L. (Tétradynamie siliqueuse, fam. des *Crucifères*.) Annuelle et indigène. On la sème fort clair au commencement du printemps, et successivement, si l'on veut en avoir des feuilles fraîches tout l'été ; on sarcle, on éclaircit au besoin, et on arrose. Ces soins diminuent sa saveur âcre, qui est moindre dans les jeunes feuilles. On les mange en salade. Elle fleurit en mai ou juin, et ses fleurs ont l'odeur de la fleur d'oranger. Ses graines se conservent 3 à 4 ans.

SALSIFIS, CERCIFIS, *Tragopogon porrifolium*. L. (Syngénésie égale, famille des *Semi-flosculeuses*.) Indigène et bisannuel. On sème à la volée, en février, mars et avril, en terre substantielle, labourée profondément, bien ameublie, et qui n'ait pas été nouvellement fumée : il ne s'agit plus que d'arroser souvent pour que la graine ne se dessèche pas avant d'avoir levé : quelques binages suffiront ensuite jusqu'à la récolte des racines, qui se fait successivement en automne et jusqu'au printemps, avant qu'elles ne montent à graine. On cultive de même et pour le même usage, le SCORSONÈRE D'ESPAGNE, *Scorzonera Hispanica*, dont la racine est noire ; on le sème en février, mars et avril, ou à la fin de juillet et en août. Il diffère du salsifis par l'usage, en ce qu'on ne le mange communément qu'à sa seconde année, excepté dans les terres très-douces, où il peut acquérir, dès la première année, une grosseur suffisante. On prétend qu'en faisant blanchir les feuilles de la Scorsonère comme celle de la chicorée sauvage, elles sont aussi bonnes à manger en salade. La graine de ces 2 plantes ne se conserve qu'un à 2 ans au plus.

SARIETTE DES JARDINS. *Satureia hortensis*. L. (Didynamie Gymnospermie, famille des *Labiées*.)

Indigène, annuelle. Petite plante dendroïde, haute de 9 à 10 pouces, aromatique, ayant beaucoup de rapport avec le thym. On l'emploie en cuisine pour assaisonner les fèves de marais. Elle se sème et se perpétue d'elle-même dans les jardins quand une fois on l'y a introduite. Elle lève au premier printemps.

On cultive aussi la SARIETTE VIVACE, *Satureia montana*, qu'on multiplie de graine ou d'éclats; on la plante ordinairement en bordure.

SCAROLLE. Voyez CHICORÉE.

SENNEBIÈRE PINNATIFIDE, *Sennebiera pinnatifida*. (Tétradynamie Siliqueuse, fam. des *Crucifères*.) M. Bosc a présenté dernièrement cette plante comme pouvant être mangée en place de mâche et de fournitures de salade. L'expérience a besoin de confirmer cette opinion. Dans les essais que nous avons faits de cette plante, nous lui avons trouvé une saveur âcre et une odeur forte qui nous ont paru désagréables.

SOUCHET COMESTIBLE, AMANDE-DE-TERRE, *Cyperus esculentus*. L. (Triandrie Monogynie, famille des *Cypéracées*.) Du midi de l'Europe. En Espagne, en Allemagne, et dans quelques départemens de la France, les tubercules nombreux dont ses racines sont garnies, servent d'aliment, ou à faire une sorte d'orgeat fort agréable : on peut aussi en tirer de l'huile. On plante en mars, à la profondeur d'un pouce, dans une terre de préférence légère et humide, bien ameublie, par touffes espacées entr'elles d'environ un pied, 3 ou 4 tubercules qu'on fait ordinairement gonfler dans l'eau ; on bine, on sarcle et on arrose ; au mois d'octobre, on arrache les tubercules qu'on conserve pour l'usage, et pour planter l'année suivante.

SPILANTHE, ABÉCÉDAIRE, *Spilanthus*. (Syngénésie égale, famille des *Radiées*.) Nom de deux plantes annuelles que leur saveur piquante fait employer en cuisine comme assaisonnement ; l'une est appelée CRESSON DE PARA, *S. oleracea*, et l'autre, CRESSON DU BRÉSIL, *S. fusca*. H. P. On les sème au printemps sur couche, et lorsque le plant est assez fort, on les repique à bonne exposition, ayant soin d'arroser sou-

vent. Si l'on prend une tête de fleurs de ces plantes et qu'on s'en frotte les lèvres et les gencives, elle occasione une sorte de *fourmillement* très-singulier, un salivement abondant et ensuite une fraîcheur agréable.

TÉTRAGONE ÉTALÉE OU CORNUE, *Tetragonia expansa.* L. (Icosandrie Pentagynie, famille des *Onagres.*) Plante de la Nouvelle-Zélande et des îles de la mer du Sud, reconnue par le capitaine Cook pour un bon légume et un excellent anti-scorbutique, et introduite en Europe par sir Joseph Banks, en 1772.

L'expérience a aujourd'hui pleinement constaté en France, aussi-bien qu'en Angleterre, le mérite de cette plante comme Épinard d'été. Elle a en effet absolument la qualité de l'Épinard, au point que souvent on puisse s'y méprendre ; mais l'avantage particulier de la tétragone, c'est que plus il fait chaud, plus elle produit; tandis que dans cette saison l'Épinard monte si vite que l'on en peut quelquefois à peine obtenir une cueillette. On prend de la tétragone les feuilles et l'extrémité tendre des pousses, qui se renouvellent sans cesse. La plante est rampante, et lorsqu'elle est développée elle couvre entièrement le terrain à plusieurs pieds autour d'elle. On peut la semer avec succès en place à la fin d'avril, en terre douce, terreautée, en espaçant à 2 pieds en tous sens, 3 ou 4 graines par touffe, pour ne laisser ensuite que le pied le mieux venant ; mais il faut si peu de plant pour garnir le terrain, qu'il est encore plus commode de l'élever soit sur couche, soit sur un bon ados recouvert de terreau. On sème, en ce cas, ou en petits pots, ou en plein terreau, en espaçant les graines à 4 ou 5 pouces, de façon à pouvoir relever les plants en motte; et à la fin d'avril, ou au commencement de mai, on met ceux-ci en place à 2 pieds, comme nous l'avons dit.

TOMATE, POMME D'AMOUR, *Solanum lycopersicon.* L. (Pentandrie Monogynie, fam. des *Solanées.*) Du Mexique, annuelle. On la sème de bonne heure, sur couche et sous châssis, pour la repiquer en pleine terre, au midi, lorsque les gelées ne sont plus à crain-

dre, et à 24 ou 30 pouces de distance. Quand les plantes ont environ 15 pouces, on les attache à un échalas ou sur un treillage; on les arrête à 2 ou 3 pieds en pinçant le sommet des tiges; on pince également ensuite les pousses secondaires au-dessus des fleurs. Lorsqu'il y a un bon nombre de fruits arrivés à moitié grosseur, on commence à effeuiller, et l'on retranche les petites pousses nouvelles. Sur l'arrière-saison, on effeuille complétement, afin que les fruits soient tout-à-fait exposés au soleil. Beaucoup d'eau en été. La tomate a plusieurs variétés; la *grosse rouge* qui est sillonnée et la plus cultivée pour la cuisine; la *petite rouge*, la *petite jaune*, la *tomate en poire* et la *tomate cerise*. Les graines germent pendant 3 ou 4 ans. On greffe avec un plein succès la tomate sur la pomme-de-terre, au moyen de la greffe herbacée ou à la Tschudy. On obtient par ce moyen une récolte de pomme-de-terre en terre, et une récolte de tomates en l'air.

TOPINAMBOUR, Poire de terre, *Helianthus tuberosus*, L. (Syngénésie Polygamie frustranée, fam. des *Radiées*.) Du Brésil. Tiges de 6 à 8 pieds de haut, terminées par des fleurs semblables, en petit, à celles du *soleil*. On le cultive comme les pommes-de-terre, mais il veut être planté dès février ou mars. Les tubercules résistant absolument au froid, on peut n'en faire la récolte qu'à mesure du besoin et même c'est le mieux. Ceux qui par leur petitesse échappent à l'arrachage, se détruisent difficilement, et un terrain où l'on a cultivé des topinambours peut en rester garni pour ainsi dire indéfiniment; aussi leur consacre-t-on, en général, un coin écarté du jardin. Le goût de ce tubercule a du rapport avec celui de l'artichaut cuit. M. Vilmorin a obtenu de semis plusieurs variétés, dont quelques-unes à tubercules jaunes ou d'un blanc jaunâtre.

TRIQUE-MADAME, Orpin blanc, Tripe-madame, *Sedum album*. L. (Décandrie Pentagynie, famille des *Joubarbes*.) Indigène et annuel. On en use comme fourniture de salade. Il se multiplie ou de semences ou de boutures, et s'étend bientôt pourvu qu'il ait été mis à exposition chaude, dans une terre sablon-

neuse, et qu'il soit un peu arrosé. L'Orpin réfléchi, *Sedum reflexum*, a aussi, dans quelques cantons, le nom de *Trique-Madame*. Nous ignorons si on le mange.

TRUFFE, *Lycoperdon Tuber*. L. (Cryptogamie, famille des *Champignons*.) Végétal extrêmement singulier, puisque, n'ayant ni tiges, ni feuilles, ni racines, il consiste uniquement en une tubérosité noirâtre, plus ou moins foncée ou blanche suivant la variété, toujours cachée sous terre. On ignore aussi de quelle manière il se produit. On le cherche en automne dans les bois de chênes surtout. Les truffes les plus estimées en cuisine viennent du Périgord. On a essayé, on a indiqué même une manière de faire des *Truffières*, mais jusqu'à présent le succès n'a pas répondu aux intentions; peut-être n'a-t-on pas bien choisi les moyens.

SERRE A LÉGUMES.

Lieu dans lequel on rassemble les légumes aux approches du froid, pour les préserver des gelées et les avoir sous la main pendant l'hiver. La meilleure serre serait une voûte sèche, à l'abri de la gelée, munie de deux portes ou de deux fenêtres opposées, afin que l'on pût en renouveler l'air aisément, car il se corrompt promptement quand les légumes y sont rassemblés en quantité. Le sol de ce souterrain doit être du sable ou une terre sablonneuse, légère, de 8 ou 10 pouces d'épaisseur, et facile à labourer. On le divisera en plusieurs compartimens proportionnés à la quantité d'objets qu'on aura à placer. Les racines, comme carottes, salsifis, scorsonères, panais, navets, betteraves, seront arrachées dans le jardin, avec soin, un peu nettoyées et séchées sur le terrain; on coupera les feuilles de très-près à celles qui en auront, ensuite on portera les racines dans la serre : ces légumes pourront être élevés en tas carrés en mettant alternativement un lit de racines et un lit de sable, ou terre sèche. On plante aussi près à près dans la serre les choux-fleurs dont la tête n'est pas encore faite, après leur avoir retranché les trois quarts de leurs feuilles, des choux pommés, du céleri, des poirées à cardes, des

cardons, des chicorées frisées et des scaroles levées soigneusement avec leurs racines, par un temps sec.

Pour avoir beaucoup de chicorée sauvage ou de barbe-de-capucin dans un petit espace, on élève un talus de terre adossé contre le mur, ou un cône isolé, en mettant d'abord un lit de racines, les têtes en dehors, tout du long de la base du talus, ou sur le contour de la base du cône; puis on met un pouce de terre sur ces racines, un autre lit de racines sur cette terre, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le talus ou le cône soit élevé à la hauteur requise, ou jusqu'à ce qu'on ait employé toutes les racines. Au lieu de mettre les racines libres, on peut les lier par petites bottes aplaties: on aura eu soin de couper auparavant toutes les feuilles vertes ou gâtées; il en repoussera bientôt de nouvelles plus longues, plus étroites, blanches, fort tendres et qu'on coupera au fur et à mesure pendant tout l'hiver.

Quelques personnes ont une futaille criblée d'un très-grand nombre de trous tout autour; on l'emplit de sable et de racines de chicorées couchées lit par lit, de manière que chaque tête de chicorée sorte par un trou; ce procédé économise beaucoup de terrain. Tous ces légumes seront visités souvent et on consommera de préférence ceux qui montreraient des dispositions à ne pas durer long-temps.

DU HANGAR.

Ce local est de première nécessité dans une maison où il y a quelque culture. Il est ou isolé dans la cour, ou appuyé d'un côté sur le mur de clôture. Sa grandeur est relative à celle de l'établissement. Il sert à mettre à l'abri les échelles, les grands instrumens et outils de culture: c'est sous le hangar qu'on taille les bois, qu'on fait des assemblages, que le jardinier fait ses paillassons, qu'il raccommode ses brouettes, emmanche ses outils, etc.

JARDIN DE PLANTES MÉDICINALES.

M. le docteur A. Gautier, auteur du *Manuel des plantes médicinales*, ayant bien voulu nous donner une liste des plantes dont les propriétés constatées peu-

vent être utiles dans tous les cas prévus en médecine, nous nous sommes empressés d'en présenter le tableau à nos lecteurs. Elles sont classées dans l'ordre de leurs propriétés, et nous avons ajouté la culture qui convient le mieux à chacune, afin de satisfaire également les personnes qui désireraient les cultiver pour l'usage, et celles qui voudraient en faire un jardin d'étude. Nous indiquons à chaque article les parties des plantes qui sont employées, et pour celles décrits dans le *Bon Jardinier* nous y renvoyons pour leur description et leur culture.

Émolliens. — GUIMAUVE. *Althœa officinalis*. Fleurs, feuilles et racines. — MAUVE A FEUILLES RONDES. *Malva rotundifolia;* et Mauve sauvage, *Malva sylvestris*. Feuilles et fleurs. Elles se cultivent comme la guimauve. — LIN. *Linum usitatissimum*. Graines. — CONSOUDE (grande). *Symphytum officinale*. Tige d'un à 2 pieds; fleurs rouges, jaunâtres ou blanches. Racine sèche ou verte.

Pectoraux émolliens. —VIOLETTE. *Viola odorata*. Fleurs et feuilles. — BOUILLON BLANC. *Verbascum thapsus*. Tige de 2 à 3 pieds; en juillet et août, fleurs jaunes, en long épi. Terre légère, chaude; exposition au midi. Multiplic. de graines. Fleurs et feuilles.

Diurétiques émolliens. — CHIENDENT. *Triticum repens*. Plante graminée; tiges articulées; racines de 2 ou 3 pieds de long, rampantes, articulées. Tout terrain et exposition. Multiplic. par ses traces. Racines. — PARIÉTAIRE OFFICINALE. *Parietaria officinalis*. Tiges droites, d'un à 2 pieds; feuilles entières, ovales, pointues; fleurs verdâtres, petites, en été. Terre sèche et de décombres. Multiplic. de graines ou d'éclats. Plante entière. — BOURRACHE OFFICINALE. *Borrago officinalis*. Feuilles et fleurs fraîches ou sèches.

Rafraîchissans. — RÉGLISSE. *Glycyrrhiza glabra*. Racine. — ÉPINE-VINETTE. *Berberis vulgaris*. Baies.

Narcotiques. — JUSQUIAME NOIRE. *Hyoscyamus niger*. Tiges d'un à 2 pieds; feuilles grandes, molles, lancéolées; en juin-juillet, fleurs jaune pâle, veinées de pourpre et de noirâtre. Terre sèche légère, ou de

décombres. Multiplic. de graines. Feuilles, racines, graines et fleurs. — BELLADONE. *Atropa belladona.* Tige herbacée, de 4 à 5 pieds; feuilles entières, larges, ovales; en juin-juillet, fleurs penchées, solitaires, d'un rouge brun. Toute terre; exposition chaude. Multiplic. de graines ou de racines. Feuilles et racines. — CIGUE. *Conium maculatum.* Plante de 3, 4, ou même 5 pieds; feuilles grandes, 3 fois ailées et à folioles pinnatifides; en juin et juillet, fleurs blanches, en ombelles. Terre substantielle, humide et à l'ombre. Multiplic. de graines au printemps, en place, ou en pépinière pour repiquer à 3 pieds de distance. Feuilles et racines. — POMME ÉPINEUSE; stramoine. *Datura stramonium.* Suc de la plante et feuilles. — PAVOT. *Papaver somniferum.* Pétales, feuilles et capsule. — MORELLE NOIRE. *Solanum nigrum.* Tiges d'un à 2 pieds; feuilles ovales, pointues, dentées ou anguleuses; tout l'été, fleurs blanches, en grappes pendantes. Toute terre et exposition. Multipl. de graines en avril. Plante entière.

Antispasmodiques excitans. — MENTHE POIVRÉE. *Mentha piperita.* Tiges de 15 à 20 pouces; feuilles ovales-lancéolées, dentées; en août et septembre, fleurs d'un rouge violâtre, en épis courts. Terre franche légère, fraîche. Multiplic. de drageons d'une reprise très-facile, au printemps et en automne. Toute la plante. — MAROUTE, ou CAMOMILLE PUANTE. *Anthemis cotula.* Tige d'un à 2 pieds; feuilles bipinnées, à divisions linéaires; en juin-juillet, fleurs blanches, à disque jaune. Terre légère et maigre. Multiplic. de graines. La plante entière. — MATRICAIRE. *Matricaria parthenium.* Comme la précédente. — TANAISIE. *Tanacetum vulgare.* Sommités des tiges, fleurs et graines. — VALÉRIANE OFFICINALE. *Valeriana officinalis.* Tige simple, de 5 à 6 pieds; feuilles ailées avec impaire, à folioles lancéolées, dentées; de juin en octobre, fleurs blanches ou purpurines, en panicule terminale. Terre franche et fraîche. Multiplic. de graines semées en place au printemps, ou d'éclats en automne. Racine arrachée avant la végétation de la plante. —

Rcine

PIVOINE OFFICINALE. *Pæonia officinalis.* Graines, fleurs et racines. — SAFRAN. *Crocus sativus.* Les stigmates seuls sont employés.

Excitans aromatiques. — SAUGE. *Salvia officinalis.* Feuilles et fleurs. — ROMARIN. *Rosmarinus officinalis.* Sommités des rameaux; feuilles et fleurs. — LAVANDE. *Lavandula spica.* Épis fleuris et feuilles. — MÉLISSE. MÉLISSE OFFICINALE, CITRONELLE. *Melissa officinalis.* Indigène. En juin–septembre, fleurs verticillées, petites, blanches, à odeur de citron. Terre légère, au midi. Semis, ou éclats des pieds. Mêmes parties que la précédente. — MARJOLAINE. *Origanum majoranoïdes.* Mêmes parties.

Stomachiques toniques. — GENTIANE (grande). *Gentiana lutea.* Racine. — PETITE CENTAURÉE. *Gentiana centaurium.* Tiges droites, d'un pied; feuilles petites, ovales lancéolées; de juin en août, fleurs d'un rose foncé, en corymbes terminaux. Terre légère, un peu sèche. Multiplic. de graines au printemps. Sommités fleuries. — TRÈFLE D'EAU. *Menyanthes trifoliata.* Feuilles. — ABSINTHE. *Artemisia absinthium.* Feuilles et sommités des rameaux. — CAMOMILLE ROMAINE. *Anthemis nobilis.* Les fleurs et les tiges fleuries.

Dépuratifs. — BARDANE. *Arctium lappa.* Tiges de 2 à 3 pieds, droites; feuilles grandes, ovales, pointues, cotonneuses en dessous; en août, fleurs solitaires, purpurines, arrondies, en grappes. Tout terrain. Multiplic. de graines. Racines. — CHICORÉE SAUVAGE. *Cichorium intybus.* Racines et feuilles. — PISSENLIT. *Leontodon taraxacum.* Pas de tige; feuilles longues, étroites, profondément découpées et dentées. Au printemps, fleur grande, jaune, solitaire, sur une hampe fistuleuse. Tout terrain. De graines. Racines et feuilles. — HOUBLON. *Humulus lupulus.* Ses cônes florifères. — FUMETERRE. *Fumaria officinalis.* Tige de 8 à 12 pouces; feuilles ailées, à folioles ailées, ovales; tout l'été, fleurs petites, en épis, rougeâtres, labiées, éperonnées. De graines au printemps et en place. Toute terre. Toute la plante. — PATIENCE. *Rumex patientia.* Tige de 4 à 5 pieds, droite, épaisse; feuilles très-

grandes, ovales-lancéolées, entières ; en juin-juillet, fleurs verdâtres, en épi. Terre fraîche et substantielle. De graines à l'automne. Racines. — SAPONAIRE. *Saponaria officinalis.* La plante entière.—DOUCE-AMÈRE. *Solanum dulcamara.* Les tiges sarmenteuses.

Antiscorbutiques. — RAIFORT SAUVAGE. *Cochlearia armoracia.* Tige de 2 à 3 pieds, droites ; feuilles ovales très-allongées, crénelées ou pinnatifides ; en mai et juin, fleurs blanches, petites, en grappes. Terre fraîche et ombragée. Multiplic. de graines et d'éclats. Racines. C'est cette racine que l'on râpe pour manger avec le bouilli. — COCHLÉARIA. *Cochlearia officinalis.* Tiges un peu couchées, de 8 à 10 pouces ; feuilles ovales, pointues, luisantes ; en mai, fleurs blanches, petites. De graines au printemps. Toute terre, mais mieux substantielle, légère et fraîche. Ses feuilles. — MOUTARDE. *Sinapis nigra.* La graine. — CRESSON. *Sisymbrium nasturtium.* La plante entière. — VÉLAR. *Erysimum officinale.* Toute la plante.

Purgatifs. — RHUBARBE. *Rheum undulatum.* La racine. — RHAPONTIC. *Rheum rhaponticum.* La racine. — CONCOMBRE SAUVAGE. *Momordica elaterium.* Fruit et racines. — BRYONE. *Bryonia alba.* Tiges grimpantes, de 5 à 6 pieds, herbacées ; feuilles un peu en cœur, à 5 lobes anguleux ; en juin, fleurs d'un blanc verdâtre, en grappes. Toute terre. Multiplic. de graines aussitôt mûres, ou d'éclats des racines tuberculeuses. Racines. — ELLÉBORE NOIR. *Helleborus niger.* Racine. — NERPRUN. *Rhamnus catharticus.* Arbrisseau de 8 à 10 pieds et plus ; feuilles ovales arrondies ; en mai-juin, fleurs d'un jaune verdâtre, réunies. Tout terrain et toute exposition. Multiplic. de graines ou de marcottes. Fruits. — GLOBULAIRE TURBITH. *Globularia alypum.* Feuilles. — RICIN. *Ricinus communis.* Les semences et les feuilles. — GRATIOLE. *Gratiola officinalis.* Tige de 12 à 18 pouces, droites, simples ; feuilles ovales lancéolées, peu pointues, dentées au sommet ; en juin et juillet, fleurs jaunâtres ou purpurines. Terre humide. Multipl. par éclat des touffes. Tiges et feuilles.

Expectorans excitans. — HYSSOPE. *Hyssopus of-*

ficinalis. Toute la plante. — Lierre terrestre. *Glecoma hederacea.* Plante d'un pied ; feuilles crénelées, cordiformes ; en avril et mai, fleurs bleues ou blanches. Terre sèche. Multiplic. de graines. Toute la plante. — Marrube blanc. *Marrubium vulgare.* Tiges d'un à 2 pieds, droites ; feuilles ovales, crénelées, ridées, crépues, cotonneuses ; tout l'été, fleurs blanches, petites, en verticilles. Terre légère substantielle ; exposition chaude. Multiplic. de graines et d'éclats. Feuilles et sommités fleuries. — Scille. *Scilla maritima.* L'ognon. — Aunée. *Inula helenium.* Tiges de 3 à 4 pieds, droites ; feuilles un peu embrassantes, d'autant plus petites qu'elles sont plus élevées ; les inférieures d'un pied de long, ovales, dentées ; en juillet-août, fleurs radiées, jaunes, grandes. Terre humide, ombragée. Multiplic. de graines et d'éclats. Racines.

Diurétiques excitans atoniques. — Petit houx. *Ruscus aculeatus.* Racine. — Arrête-Boeuf. *Ononis arvensis.* Tiges d'un à 2 pieds, épineuses ; feuilles supérieures simples, les inférieures à 3 folioles ; en juin-juillet, fleurs roses, papilionacées. Terre légère. Multiplication de graines ; exposition chaude. Racine. — Céleri. *Apium graveolens.* Racine. — Genévrier. *Juniperus communis.* Baies.

Carminatifs excitans. — Anis. *Pimpinella anisum.* Annuelle. Tige d'un pied : feuilles à 3 folioles : fleurs petites, blanches. Semer à bonne exposition en terre légère et chaude : arrosemens fréquens. Graines. — Angélique. *Angelica archangelica.* Des Alpes. Bisannuelle, et quelquefois trisannuelle : plante de 3 à 4 pieds, d'une végétation vigoureuse, à feuilles surcomposées. Semer au printemps et à l'automne en couvrant peu la graine : tenir à l'eau ; repiquer en place. Racines et feuilles. — Coriandre. *Coriandrum sativum.* Du Levant. Annuelle. Tige de 18 pouces, feuilles très-découpées : fleurs blanches ou rosées ; récolte de graines en septembre. Graine. — Fenouil. *Anethum feniculum.* Toute la plante.

Astringens. — Bistorte. *Polygonum bistorta.* Tiges d'un pied ; feuilles supérieures, petites et amplexi-

caules, les inférieures grandes, pétiolées, ovales-lancéolées ; en mai, fleurs couleur de chair, en épi serré ovale, épais. Terre marécageuse, ou au moins fraîche et ombragée. Multiplic. de graines ou d'éclats. Racine. — TORMENTILLE. *Tormentilla erecta*. Tiges d'un pied ; feuilles à 3 ou 5 folioles ovales, allongées, fortement dentées ; tout l'été, fleurs jaunes, solitaires. Terre légère et sèche. Multiplic. de graines ou d'éclats. Racines. — ROSE DE PROVINS. *Rosa gallica*. Les pétales de la fleur non ouverte.

GRANDE CULTURE.

Des principales espèces de fourrages et de plantes économiques, et de quelques espèces de céréales; par M. VILMORIN.

LE BON JARDINIER ayant de tout temps contenu un chapitre des *Plantes à fourrages et économiques*, on a cru devoir le conserver, comme pouvant être utile à un grand nombre de lecteurs. Cette partie, étrangère au jardinage, ne devant toutefois occuper qu'un fort petit espace, j'ai dû me restreindre aux notions les plus essentielles sur l'emploi et la culture de chaque espèce, et ne pas parler de toutes les plantes qui pourraient figurer dans un traité plus étendu. J'ai fait en sorte, cependant, de n'omettre aucune de celles dont l'utilité est bien constatée; et, parmi les autres, j'ai fait un choix de celles qui m'ont paru offrir le plus d'intérêt. — J'ai classé distinctement, à raison de la différence de leur emploi, les *céréales*, les *fourrages*, et les *plantes propres aux arts* (1).

(1) On trouvera dans la maison de commerce de MM. *Vilmorin-Andrieux et compagnie*, *quai de la Mégisserie*, n°. 30, des graines de toutes les plantes économiques désignées ici, et de celles dont on n'a pu faire mention ; comme aussi des semences potagères, de fleurs, d'arbres, des bulbes et ognons de fleurs, etc.

Pour faciliter au public la connaissance des plantes fourragères et économiques, donner les moyens de vérifier les espèces dont les noms sont douteux, etc., M. Vilmorin a formé un *Herbier* de ces plantes destiné pour son magasin et que chacun pourra y consulter au besoin.

Afin d'éviter les répétitions, je donnerai ici quelques indications générales sur le semis et la culture de ces plantes, et surtout de celles à fourrage. Dans un semis de prairie artificielle, on doit considérer que le succès intéresse non-seulement le produit en fourrage que l'on en attend directement, mais encore la récolte de grains ou d'autres productions qui suivra le défrichement, quelquefois même plusieurs récoltes subséquentes. On doit donc donner à cette opération des soins proportionnés à l'étendue de ses résultats. Les plantes qui durent plusieurs années, et dont les racines descendent profondément, comme la luzerne et le sainfoin, demandent des labours aussi profonds et aussi complets qu'on puisse les donner; et pour toutes les espèces de fourrages, à bien peu d'exceptions près, on réussira d'autant mieux que la préparation et le nettoiement du terrain auront été plus parfaits. Il faut toutefois éviter, autant qu'on le peut, de semer sur un labour trop récent et lorsque la terre est encore trop creuse et soulevée. Cette précaution est surtout essentielle pour les semences fines et dans les cas de labours profonds. Lors donc que le guéret n'est pas suffisamment rassis, il convient en certains cas d'obtenir cet effet artificiellement par l'emploi du rouleau, par les hersages répétés, les dents de la herse inclinées en arrière, ou par le piétinement des bestiaux. Quand il s'agit d'une prairie à faucher, la surface du sol doit être aplanie et nivelée autant que possible, épierrée s'il est nécessaire, enfin débarrassée de ce qui pourrait gêner le fauchage, qui est d'autant meilleur qu'il est plus ras. — L'application des fumiers aux plantes fourragères plutôt qu'aux grains qui doivent ordinairement les suivre, est une très-bonne méthode, dont les avantages s'étendent à la fois sur le produit actuel, sur la bonté et la netteté de la moisson suivante, enfin sur l'état du terrain après cette moisson. Je parle surtout des plantes annuelles ou d'une courte durée, comme la vesce, le trèfle et les racines fourragères. Les fumiers nouveaux conviennent en général aux plantes vigoureuses et à grosses graines; à celles qui doivent être fauchées en fleurs peu de temps après leur semis; à celles que l'on

sème ou plante en rangées alignées dont les intervalles doivent être cultivés, telles que les pommes-de-terre, le maïs, les fèves, les choux, etc. Quelques espèces, au contraire, dont les semences sont très-fines, ou qui sont délicates dans leur jeunesse, comme la luzerne, la carotte, demandent des engrais consommés, ou préfèrent même la fumure donnée une année d'avance, pour la récolte qui les a précédées. Les engrais consommés sont encore ceux à préférer pour entretenir et raviver les prairies déjà établies; mais, dans ce cas, on leur associe, ou même on leur substitue souvent les cendres, la chaux, les plâtras pulvérisés, ou d'autres amendemens calcaires et alcalins, qui conviennent surtout aux terrains humides; enfin, on sait que le plâtre, répandu sur les trèfles, les luzernes, et en général sur les plantes de la famille des légumineuses, donne à leur végétation une force extraordinaire. — Les graines menues doivent être semées sur un hersage plutôt que sur le dernier labour, et il faut ne les recouvrir que légèrement; pour cette opération on se sert d'une herse légère et à dents courtes, ou de la herse ordinaire entre les dents de laquelle on entrelace des branches d'épines, ou seulement du rouleau. L'usage de ce dernier instrument, même après le hersage, est toujours excellent pour les semis faits en terre légère. Très-souvent on sème les fourrages avec l'orge, l'avoine, ou d'autres céréales; ou bien un semis de pré, se trouve composé de graines grosses ou légères, comme celles du sainfoin, du fromental, etc., et d'autres fines et coulantes, comme celles du trèfle blanc: dans ces deux cas, on sème d'abord les grosses graines, les ayant préalablement mêlées ensemble, s'il y en a de plusieurs espèces; on herse ce premier semis; ensuite on répand, sur tout le champ, les semences fines (également mêlées, s'il y en a de plusieurs sortes), puis on herse de nouveau, ou bien on roule selon que l'état de la terre et l'espèce de la semence indiquent l'un ou l'autre. D'autres fois, et cela est surtout usité pour le trèfle, le semis se fait sur un froment, une avoine, ou un autre grain en végétation; dans ce cas, les uns jettent la graine sur ces céréales, sans préparation et sans

la recouvrir; d'autres, après avoir semé, passent le rouleau; d'autres, enfin, hersent d'abord le grain, sèment et recouvrent en passant de nouveau la herse ou seulement le rouleau. La première méthode est la moins sûre pour la germination de la graine et ne convient que dans un bien petit nombre de cas : la dernière pourrait nuire à un blé trop clair; mais quand le grain est épais, ou la terre croûtée, elle est de beaucoup préférable aux autres. C'est la nature de la terre et surtout son état au moment du semis qui doivent déterminer sur le mode à suivre. — Dans les semis alignés, on doit suivre à peu près les mêmes règles, c'est-à-dire semer toujours en terre bien meuble, ne recouvrir que légèrement les graines fines, et davantage les autres, faisant usage de la charrue pour quelques-unes, et pour le plus grand nombre, de la herse et du rouleau. On observe des intervalles plus ou moins grands (communément de 20 à 24 pouces) entre les lignes selon la nature des plantes, le mode que l'on veut employer pour les binages, et les façons qu'elles devront recevoir. L'usage des petites charrues à biner et à butter, appelées *houes à cheval, cultivateurs*, etc., est très-avantageux pour ce travail. M. Yvart a donné, dans le tome XIIe. du Nouveau cours d'Agriculture, à la suite de son excellent article, *Succession de cultures,* le dessin d'un de ces instrumens, et d'une petite herse triangulaire, qui exécutent on ne peut mieux les opérations du sarclage et du buttage.

J'ai indiqué à la plupart des articles la quantité approximative de semence à employer pour un *hectare* de terre; je dois prévenir que ces indications ne sont pas du tout des règles fixes. Un point semblable ne peut être déterminé exactement, car une livre de la même graine peut contenir un nombre très-différent de semences, suivant le terrain où elle aura été récoltée, et la température de l'année; de plus, il est nécessaire, selon les circonstances diverses, de semer plus ou moins épais : ainsi un mauvais terrain demande plus de semence qu'un bon : sur une terre médiocrement préparée, par un temps sec et défavorable, dans une situation exposée à des gelées tardives, dans toutes les circonstan-

ces enfin désavantageuses à un semis, il faut le faire plus épais que si le sol et la saison le favorisent. J'ai cru nécessaire néanmoins de donner des *à peu près*, pour diriger les propriétaires qui, voulant faire des essais, n'ont quelquefois aucune donnée sur la quantité de graines nécessaire pour le terrain qu'ils veulent ensemencer.

Ire. DIVISION. — *Des Plantes à fourrages.*

Ire. SECTION. — *Plantes à fourrages de la famille des graminées.*

Agrostis traçante, ou stolonifère, Fiorin *des Anglais, Agrostis stolonifera*. Le genre *Agrostis*, fort nombreux en espèces, en comprend plusieurs qui croissent abondamment dans les prairies humides, où elles sont regardées comme des plantes de bonne qualité. De leur nombre est l'Agrostis traçante; mais celle-ci ne croît pas seulement dans les bas prés, on la trouve communément sur les terres cultivées où elle se propage rapidement par ses tiges nombreuses, couchées sur le sol et qui s'y enracinent à chaque nœud; elle devient dans ce cas une mauvaise herbe, fort incommode, désignée dans beaucoup de lieux sous les noms de *Terre-nue*, *Éternue* et *Traînasse*. C'est cette plante à la fois bonne et mauvaise que le docteur Richardson a préconisée pendant plusieurs années, avec enthousiasme, sous le nom de *Fiorin*, comme le meilleur de tous les fourrages. Les essais faits en Angleterre n'ont pas tous confirmé à beaucoup près les résultats annoncés par le docteur Richardson; ceux faits en France ont été encore moins favorables. Au total cependant et quoique l'on doive continuer de détruire avec soin le fiorin dans les terres régulièrement cultivées, ce fourrage possède quelques qualités qui peuvent le rendre utile. La plus marquante est sa végétation presque continuelle et la faculté qu'ont ses tiges de conserver long-temps leur fraîcheur en hiver, à quoi il faut ajouter la nature très-nourrissante de celles-ci. D'un autre côté le fiorin réussit dans de mauvais terrains de diverses natures, par exemple dans les sols tour-

beux, et sur les sables froids et humides qui conservent l'eau à la surface en hiver. Ces indications suffiront pour montrer les cas où l'on pourrait en tirer un parti utile. Sa graine étant extrêmement fine doit être à peine recouverte et semée à raison de 9 à 10 livres par hectare, en mars ou septembre. On peut aussi multiplier aisément cette plante en couchant des tiges coupées dans des rigoles peu profondes et les recouvrant légèrement.

Agrostis d'Amérique, *Agrostis dispar.* Mich. Cette espèce, cultivée aux États-Unis sous les noms de *herd-grass* et de *red-top-grass*, y est principalement employée sur les terrains humides et tourbeux, où elle produit en abondance un fourrage un peu gros, mais de bonne qualité. Dans les cultures que j'en ai faites pour la propager en France, elle m'a fort bien réussi sur des terrains d'autre nature; savoir, dans de bons sables profonds, où son produit a été extraordinaire, et sur une terre calcaire un peu fraîche, mais non pas humide. Le herd-grass talle beaucoup, et une fois établi il devient très-vigoureux et de longue durée, ce qui le rend fort propre à entrer dans la composition des prairies permanentes. Malheureusement l'extrême finesse de la graine, et la lenteur du premier accroissement de la plante, rendent difficile le succès complet des semis; souvent le jeune plant est étouffé par les mauvaises herbes, et il m'est arrivé en plusieurs occasions de trouver préférable, par cette raison, la *plantation* au semis sur place, me servant pour cela soit de plant élevé à dessein sur un petit espace bien soigné, soit de celui que je faisais arracher dans une pièce déjà en rapport. Je ne propose point ici l'adoption de cette méthode, ne pouvant entrer dans les développemens nécessaires pour justifier la préférence que je lui donne dans certains cas; je traiterai ce sujet ailleurs plus au long. Je recommanderai seulement, quant au semis en place, l'observation la plus stricte possible des précautions nécessaires pour le succès des semences très-fines. 9 à 10 livres de graine par hectare; semis en mars ou en septembre.

Avoine élevée, Fromental, *Avena elatior.* L. Graminée vivace, une des plus grandes et des plus pro-

ductives que l'on trouve en France. Elle convient particulièrement aux prés hauts et moyens, et craint l'excès d'humidité ; son foin, quoique de bonne qualité, est un peu gros, et sujet à sécher trop promptement sur pied ; par ces raisons, il convient de faucher le fromental de bonne heure, de le semer dru, de lui associer des plantes de la famille des légumineuses, telles que sainfoin, trèfle, etc. : traité ainsi, ce gramen sera supérieur à tous les autres pour former des hauts prés à faucher. Un hectare demande environ 200 livres de graine. Le fromental est souvent désigné sous le nom impropre de *Ray-Grass de France.*

BROME DES PRÉS, *Bromus pratensis*. LAM. Fort commun dans les hauts prés, ce gramen y présente les mêmes inconvéniens que le dactyle, et peut au plus y être classé parmi les espèces passables. Mais il est des terrains et des circonstances où une plante médiocre d'ailleurs peut devenir très-utile ; c'est ainsi que sur un sol calcaire, trop pauvre même pour le sainfoin, et où il s'agissait d'obtenir des fourrages quelconques, le brome des prés m'a donné des résultats plus satisfaisans qu'aucune autre espèce. Il s'y est établi vigoureusement, de manière à fournir une bonne pâture et même à devenir fauchable, mieux que le fromental et le dactyle. Il en a été de même sur des sables fort médiocres. On peut donc ranger cette plante au nombre de celles qui, par leur vigueur et leur rusticité, sont en état de réussir sur les plus mauvais terrains et d'y offrir des ressources et des moyens d'amélioration que l'on n'obtiendrait pas d'espèces plus précieuses. Sa durée paraît être longue ; elle a été chez moi de 5 à 6 ans, en très-mauvaise terre. Le brome des prés gazonnant bien, sa feuille étant étroite, douce et de quelque ressemblance avec celle du ray-grass, il offrira encore l'avantage d'être propre à former des gazons d'agrément d'assez longue durée sur des terres très-calcaires où ce même ray-grass et les herbes de bas-prés ne peuvent vivre. Un hectare emploie 90 à 100 livres de graines.

DACTYLE PELOTONNÉ, *Dactylis glomerata* L. Cette plante, alternativement recommandée et décriée,

convient peu pour la formation des prairies à faucher, parce que ses tiges sont trop grosses et durcissent promptement ; mais employée convenablement, c'est-à-dire, coupée en vert de bonne heure, ou pâturée, elle présente des avantages réels ; elle est rustique, précoce, réussit sur des terrains médiocres et secs, où elle repousse et se maintient mieux que presque aucune graminée des prés. Ces considérations doivent la rendre recommandable surtout aux cultivateurs qui connaissent tous les inconvéniens du pâturage des prairies artificielles composées de plantes légumineuses ; il est présumable qu'elles rendront, par la suite, la culture de ce fourrage plus étendue qu'elle ne l'a été jusqu'à présent. Semis au printemps ou à l'automne ; 80 livres environ par hectare.

FETUQUE DES PRÉS, *Festuca pratensis* L. Plante vivace des prairies naturelles ; l'une des meilleures que l'on puisse employer dans les ensemencemens de bas prés, à raison de l'abondance et de la qualité de son produit. Elle est un peu tardive, et ne doit pas être, par cette raison, associée avec les espèces de la première saison, telles que le vulpin et le pâturin des prés. Semée seule, elle demanderait environ 100 livres de graine par hectare. — FÉTUQUE ÉLEVÉE, *Festuca elatior*. Cette espèce a beaucoup de rapport avec la précédente, et a souvent été confondue avec elle par les botanistes, ou considérée seulement comme une variété ; mais des semis répétés et faits en grand de l'une et de l'autre m'ont donné la preuve que ce sont deux espèces distinctes. La fétuque élevée est plus tardive, plus forte dans toutes ses parties et beaucoup plus durable ; elle offre, d'ailleurs, avec celle des prés, des différences botaniques que le défaut d'espace ne me permet pas d'exposer ici. Quoique le foin de cette plante soit gros, comme il est en même temps d'assez bonne qualité, aussi-bien que fort abondant, je la regarde comme une des espèces les plus utiles à employer dans les mélanges destinés à former des prairies durables.

FÉTUQUE OVINE, ou FÉTUQUE DES BREBIS. *Festuca ovina*. L. Cette espèce, signalée par Linnée comme une

plante par excellence pour la nourriture des moutons, a failli plus tard perdre entièrement cette réputation, des essais faits en Angleterre et en France ayant paru prouver que ces animaux, loin de la rechercher, refusaient absolument de la manger. Cette contradiction apparente reposait sur une erreur d'espèce, et se trouve aujourd'hui expliquée. Les botanistes avaient réuni à la fétuque ovine, à titre de variété, une plante fort voisine d'elle, mais qui est réellement une espèce distincte, et que les moutons ne mangent pas. C'est sur cette dernière qu'avaient porté très-généralement les essais de culture, et de là aussi étaient nées les préventions défavorables. Une observation faite en 1826, par M. Vuitry, ayant reproduit les doutes avec plus de force qu'auparavant, j'ai fait de nouvelles recherches pour les éclaircir, et avec l'aide principalement de M. John Lindley, botaniste très-exact, qui a bien voulu faire pour moi, dans l'Herbier de Linnée, les confrontations nécessaires, je suis parvenu à reconnaître la cause de l'erreur que je viens d'indiquer. Non-seulement notre fétuque ovine ne se rapportait pas à l'échantillon de celle de Linnée, mais elle n'existe même pas dans son Herbier. Elle a été décrite comme espèce, par *Sibthorp*, sous le nom de *Festuca tenuifolia*, qui désormais devra servir à la distinguer.

A l'égard de la vraie *Fétuque ovine*, la même vérification m'a fait reconnaître que c'était la plante que j'ai recommandée et cultivée depuis longues années, sous les noms incertains de *Fétuque rouge* et d'*ovina major*. On a pu voir, dans les éditions précédentes du *Bon Jardinier*, que, sans la connaître alors sous son vrai nom, je la regardais comme une espèce précieuse pour établir des pâtures sur les mauvais terrains. Elle n'a peut-être pas cependant en France, pour la nourriture des moutons, le degré particulier de mérite que Linnée et Gmelin ont cru lui reconnaître en Suède et en Sibérie : j'ai remarqué chez moi que les troupeaux ne la pâturaient bien qu'en hiver, et qu'en été ils ne mangeaient guère que les pieds isolés, ce qui paraît être une indication pour la semer plutôt mélangée que seule. Je

l'emploie souvent de cette manière, mais j'en fais aussi des pièces séparées à raison des ressources qu'elle offre pour l'hiver, et de l'avantage qu'elle possède éminemment de s'établir avec vigueur sur les terres arides, soit siliceuses, soit calcaires, et de les couvrir d'un gazon épais et durable. Cette plante mériterait certainement de devenir l'objet d'expériences exactes sous le rapport de ses qualités nutritives ou engraissantes, ce qui est également désirable pour plusieurs autres herbes à pâture, tels que le *Brome des prés*, la *Fétuque traçante*, etc., dont le degré de mérite n'a été déterminé jusqu'ici que très-imparfaitement. — Si l'on sème la fétuque ovine seule, il faut environ 30 kil. de graine à l'hectare.

FÉTUQUE A FEUILLE FINE, *Festuca tenuifolia*, SIBTH. On vient de voir, par ce qui précède, que cette espèce (notre ancienne *ovine*) a désormais peu de droits à l'intérêt des cultivateurs, puisque les moutons ne la mangent pas, ou, pour parler plus exactement, ne la pâturent pas vive et sur pied, car j'ai plusieurs fois éprouvé qu'ils mangent fort bien en hiver son fourrage sec et même ses pailles battues pour graine; mais ce produit est trop faible pour encourager à sa culture. Chez M. Vuitry, les vaches l'ont également refusée sur pied; chez moi, au contraire, elles la paissent, on pourrait dire, avec avidité; il est donc difficile d'en porter un jugement sous ce rapport, et il ne lui restera guère, pour propriété reconnue, que de réussir aussi-bien que l'espèce précédente sur les sables très-secs et pauvres.

FÉTUQUE TRAÇANTE, *Festuca rubra*. L. (1). Cette espèce rentre dans la qualité des deux précédentes; elle est, ainsi que l'ovine, très-propre à former des pâtures

---

(1) C'est par erreur que j'avais précédemment nommé cette espèce *duriuscula*. M. Lindley l'a reconnue pour être la véritable *F. rubra* de l'Herbier de Linnée. Elle porte le même nom au Jardin des Plantes, et il faut le lui conserver, bien qu'il soit propre à en donner une idée fausse, puisque ses tiges et ses panicules sont presque constamment vertes, tandis qu'elles sont colorées en rouge dans d'autres espèces du même genre.

sur des terrains fort secs et arides. Sa durée est très-longue à raison des traces nombreuses qu'elle reproduit chaque année et qui finissent par arrêter le développement des tiges. Quoiqu'elle croisse naturellement dans des situations fort sèches, on la trouve cependant aussi dans les prés frais ; là elle change d'aspect, s'élève beaucoup davantage et se classe parmi les plantes à faucher d'assez bonne qualité. Environ 70 livres de graines par hectare. — FÉTUQUE FLOTTANTE, *Festuca fluitans*. L. Plante des lieux aquatiques, dont le fourrage vert est très-recherché des animaux, et qu'il serait utile de pouvoir multiplier dans les pacages marécageux, les prés très-humides, sur le bord des étangs, etc. Dans les marais de plusieurs pays du Nord, où elle est abondante, on ramasse sa graine, qui, mondée, est employé à l'instar du riz, et passe pour un très-bon aliment. Cette graine est connue sous les noms de *manne de Pologne, de Prusse,* etc. On peut la semer au printemps et à l'automne.

FLÉOLE, ou FLÉAU DES PRÉS, TIMOTHY des Anglais, *Phleum pratense* L. Le produit considérable de cette plante a engagé, depuis long-temps, à la semer séparément pour en faire des prairies à faucher. Elle convient particulièrement aux terrains humides, soit argileux, soit tourbeux ou sablonneux. J'en ai vu des pièces excellentes sur des terres de cette dernière nature, à la sablonnière près Bonny, département du Loiret, chez feu M. le comte de Chazal, agriculteur plein de zèle et de mérite, qui en obtenait depuis 1000 jusqu'à 1400 bottes de 5 à 6 kil. par hectare. Le foin de cette plante, quoique gros, est de très-bonne qualité. Le timothy étant une des graminées les plus tardives, si on l'emploie pour former le fonds d'une prairie naturelle, on doit éviter de lui adjoindre les espèces très-hâtives : les *agrostis*, les *fétuques des prés* et *élevée,* etc., sont celles qui sous ce rapport iraient le mieux avec lui. On peut encore employer très-avantageusement le timothy en pâture, même sur des terrains médiocres, pourvu qu'ils aient de la fraîcheur ; M. de Chazal en faisait également un grand emploi de cette manière. La graine se sème

en septembre et octobre, ou en mars et avril, à raison de 14 à 16 livres par hectare.

FLOUVE ODORANTE, *Anthoxantum odoratum* L. Graminée d'un faible produit, mais recommandable par sa grande précocité et par son odeur aromatique; cette plante croît dans des situations et des terrains très-différens : on la trouve, plus communément qu'ailleurs, dans les bois, sur les coteaux secs et élevés, mais elle n'est pas rare dans les prairies, même humides. Seule elle ne saurait faire de bonnes prairies à faucher : on peut la semer avec plus d'avantage sur des terrains sablonneux et médiocres, pour y fournir un pâturage précoce. Un autre emploi auquel elle convient, est d'être mélangée en petite quantité avec les graines que l'on destine à l'ensemencement d'un pré ; la bonne odeur qu'elle communique au foin rend celui-ci plus appétissant pour les bestiaux.

HOUQUE LAINEUSE, *Holcus lanatus* L. Il est peu de plantes, parmi les graminées vivaces, qui conviennent mieux que celle-ci pour entrer dans la composition d'un fond de pré, surtout pour terrain frais. Elle croît abondamment dans les meilleures prairies des environs de Paris, soit humides, soit sèches. L'époque de sa floraison, qui tient le milieu entre les espèces hâtives et les tardives, et la faculté qu'elle a de se conserver sur pied quelque temps après sa maturité, sans trop perdre de sa qualité, permettent de l'associer avec la plupart des autres gramens ; enfin elle est très-bonne en pâturage. Il faut à peu près 40 livres de graines par hectare.

Si le mélange des graminées avec les plantes de prairies artificielles, et particulièrement avec le trèfle, est une bonne pratique, comme j'en suis convaincu pour beaucoup de cas, la houque laineuse serait sans contredit une des espèces les plus propres à cet usage, et préférable à plusieurs égards au ray-grass et au dactyle, que les Anglais y emploient ordinairement.

IVRAIE VIVACE, RAY-GRASS d'Angleterre, *Lolium perenne* L. C'est, de toutes les herbes de pré, celle dont on sème le plus, séparément, en France, parce qu'elle est très-employée sous le nom de GAZON ANGLAIS, pour former

des tapis de verdure. Dans la grande culture, les résultats qu'on en obtient varient infiniment en raison du climat, du sol et des autres circonstances locales; ce qui est sans doute une des causes de la grande dissidence des opinions sur son mérite. En général, on peut admettre que le ray-grass n'est pas (en France du moins) une bonne plante à faucher. Il y a cependant des exceptions; on le voit quelquefois, dans les prés bas et frais, haut de 2 à 3 pieds, vif, bien feuillé, ne devançant pas la maturité des autres gramens : dans ce cas, on l'estime et on regarde comme très-bon le foin où il se trouve. On peut donc l'admettre partiellement dans les ensemencemens de semblables prairies; mais, hors ces circonstances favorables, son foin blanchit, sèche trop complétement, et j'ai vu des chevaux le refuser, quoique coupé au commencement de la floraison. C'est donc en pâturage qu'il faudrait l'employer de préférence, dans tous les terrains où il ne peut jouir d'une humidité soutenue. Sur les terres en plaine, particulièrement sur celles qui sont plutôt fortes que légères, il peut être très-utile de cette manière. Sa précocité, son aptitude à repousser sous la dent des bestiaux, à taller et se fortifier d'autant plus qu'il est plus brouté et piétiné, enfin la qualité nourrissante et engraissante de son herbe, ont été parfaitement reconnues par l'expérience, et lui assigneront toujours une place utile parmi les fourrages. Dans les situations et sur les terrains secs et brûlans, le ray-grass, soit pour pâturage, soit pour gazon, est d'une ressource médiocre; et, dans tous les cas, son succès et son produit sont toujours proportionnés au degré d'humidité du climat et du terrain. En Angleterre, où, par cette raison, il est d'une réussite plus générale qu'en France, on forme souvent avec un mélange de ray-grass et de tr fle rouge ou blanc, des prairies destinées à durer de 2 à 4 ans et plus. Si l'on sème le fond d'un herbage en ray-grass, l'addition de ces deux plantes, en petite proportion, y est toujours utile. Pour les gazons, on lui associe le trèfle blanc seul; mais on pourrait y ajouter le TRÈFLE FRAISE, et surtout le LOTIER CORNICULÉ. (*Voy.* ce mot.) Cent livres de graine de ray-grass par hectare sont un bon en-

semencement, s'il s'agit d'un pré : pour les gazons, on en met communément le double. On sème en février et mars ou septembre et octobre. Lorsqu'il ne s'agit que d'une petite pièce de gazon en bonne terre, et que l'on est à même d'arroser au besoin, on peut semer presque toute l'année.

Ivraie d'Italie ou Ray-Grass d'Italie, *Lolium italicum*. La Suisse et l'Italie septentrionale nous ont fourni récemment ce fourrage, qui y est cultivé depuis quelques années avec beaucoup de succès. Les uns le regardent comme une variété du *Ray-grass* (*Lolium perenne*), les autres comme une espèce distincte. Cette dernière opinion me paraît plus fondée : la plante, quoique ressemblant à notre ray-grass par ses épis, en diffère beaucoup d'ailleurs; elle ne gazonne pas comme lui, ses jets et ses feuilles poussent plus verticalement, celles-ci sont plus larges, d'un vert plus blond, les tiges plus élevées, les fleurs constamment barbues, enfin l'ivraie d'Italie a une disposition à remonter après la coupe et une continuité de végétation qui n'existent point dans l'autre espèce. On l'a annoncée comme vivace et devant durer au moins 3 à 4 ans; mais, d'après les remarques de M. Mathieu de Dombasle et celles que j'ai faites personnellement ou qui m'ont été communiquées, il ne paraît pas que l'on puisse en attendre plus de deux années de bon produit sous la faulx. Elle a aussi l'inconvénient d'être sujette à la *rouille* et à l'*ergot*. Les idées ne sont pas encore bien fixées sur la nature du terrain qui lui convient et particulièrement sur son aptitude à réussir dans ceux d'une qualité sèche et médiocre : on en a cité quelques exemples remarquables, cependant le plus grand nombre des essais donne lieu de croire qu'il lui faut un sol humide ou au moins frais, en même temps que riche en humus. Il est probable que sous ce rapport comme sous d'autres, on sera encore long-temps avant de pouvoir porter un jugement définitif sur cette plante, attendu qu'elle offre dans sa végétation et ses résultats des inégalités et des disparates étranges. Quelques personnes les attribuent à des différences de *variétés;* déjà même la

spéculation s'est emparée de cette idée pour proposer des graines de la vraie bonne sorte d'Ivraie d'Italie, par opposition avec la mauvaise. Je ne crois pas cette distinction fondée, toutefois je l'étudie par des essais comparatifs, afin de tâcher d'en rendre compte au public. Ce qui est certain, c'est que là où l'Ivraie d'Italie se plaît et réussit, elle est d'un produit et d'une vigueur de végétation vraiment admirables : J'ai vu chez M. de *Cullion*, à *Mivoisin*, près Châtillon-sur-Loing, une pièce semée en mai, donner dans l'année même trois fortes coupes. Cette promptitude d'accroissement fait qu'on ne doit pas la semer avec les céréales, elles les devancerait et peut-être les étoufferait, ou bien on risquerait, dans d'autres cas, de perdre une ou deux coupes de fourrage. Il faut donc la semer seule, soit à l'automne, soit au printemps, à raison de 40 à 50 kilogrammes à l'hectare.

PANIS ÉLEVÉ, ou HERBE DE GUINÉE, *Panicum altissimum*. La grande réputation de l'*Herbe de Guinée* en Amérique, a donné lieu depuis long-temps à des essais dans la vue d'introduire sa culture en France : tous ceux faits autrefois n'ont pas réussi, probablement parce qu'ils l'ont été avec des graines ou des plants tirés des Antilles; mais vers 1820, des graines reçues de la Caroline ont eu un beaucoup meilleur succès, les plantes qui en sont provenues ayant supporté à Paris et à Genève nos hivers ordinaires, et un certain nombre ayant même résisté aux froids rigoureux de 1820, 1830 et 1832. M. le comte de Mosbourg en a fait avec succès un semis en place dans les environs de Cahors; enfin, la plante, quoique produisant peu de graines fertiles, se ressème naturellement chez moi depuis plusieurs années; on peut donc la regarder comme acclimatée. En Amérique, l'Herbe de Guinée se propage par plants, au moyen de la séparation des touffes qui deviennent fort larges, et dont chacune fournit un grand nombre d'œilletons : cette méthode serait également praticable ici. Si l'on veut l'élever de graine, il faut semer fin d'avril ou commencement de mai, sur une plate-bande exposée au midi;

en juin, on met le plan en place par lignes, espacées de 12 à 15 pouces. La seconde année, la plante est dans toute sa force; elle présente alors une masse de tiges et de feuilles d'une abondance extraordinaire, et souvent haute de plus de 4 pieds. Son principal emploi est en fourrage vert, pour la nourriture des chevaux ou du bétail à cornes.

Le nom d'Herbe de Guinée a été appliqué improprement à quelques autres plantes, notamment aux *Panicum virgatum* et *coloratum*.

PATURIN, ou POA DES PRÉS, *Poa pratensis* L. Les pâturins offrent plusieurs plantes intéressantes sous différens rapports, mais surtout sous celui de la qualité de leur fourrage. L'espèce dite *pâturin des prés* est peut-être la plus difficile à apprécier. Peu de gramens sont aussi communs que celui-là, et se présentent sous des aspects plus différens. On le voit petit et sec sur le bord des routes et les berges des fossés, grand et fourrageux dans les prairies humides, mais partout extrêmement traçant et très-précoce. Ces deux caractères le rendent souvent plus nuisible qu'utile dans les mélanges formés par le hasard, et doivent engager à ne l'employer qu'avec circonspection dans la formation des prés, quoique son foin passe pour être d'excellente qualité. Le mieux serait peut-être de le semer seul, ou du moins de ne l'associer, dans les terrains humides, qu'avec le vulpin des prés et le pâturin commun, qui, bien que plus tardif, demande à être coupé à peu près en même temps que lui; et, dans les terrains secs, avec le dactyle et le fromental, un peu de flouve et des légumineuses, ayant soin, dans ce dernier cas, de le faucher de très-bonne heure. Semé seul, il demanderait environ 35 à 40 liv. de graines par hectare. Le PATURIN COMMUN, *Poa trivialis*, aussi commun que le précédent, croît comme lui dans des terrains très-différens; il est abondant dans les plaines sèches, parmi les prairies artificielles, et cependant l'humidité lui est si favorable qu'on le trouve souvent dans des situations tout-à-fait aquatiques. Je le crois préférable à l'espèce des prés; il est nécessaire de le faucher de bonne heure, parce qu'après sa floraison il sèche très-promptement sur

pied. Environ 36 livres par hectare. Je ne parlerais pas du PATURIN COMPRIMÉ, *Poa compressa*, si de bons ouvrages n'avaient accrédité de nouveau, une ancienne erreur sur son compte, savoir, que le *Poa compressa* était le *Bird-grass* ou *herbe d'oiseau*, fourrage vanté, mais sur lequel il est presque impossible d'obtenir des éclaircissemens. J'ai fait beaucoup de recherches pour me procurer ce bird-grass, et savoir précisément ce que c'était ; leur résultat a été de me convaincre que, s'il a jamais existé en Virginie une plante cultivée sous ce nom, cette plante n'était certainement pas le *Poa compressa*. Celui-ci est un fort petit gramen, venant ordinairement sur les murs et dans les endroits très-secs, dont les tiges rares et les feuilles courtes s'éloignent absolument de cette abondance et de cette permanence de verdure que l'on attribue au bird-grass. Par la description incomplète que l'on a donnée de ce dernier, il me paraîtrait que c'est un agrostis, et la ressemblance de noms pourrait faire supposer que c'est le *Herdgrass*, qui est aussi une plante américaine. Voyez AGROSTIS D'AMÉRIQUE.

PATURIN DES BOIS OU A FEUILLE ÉTROITE, *Poa nemoralis seu angustifolia*. Dans les cultures en grand que j'ai faites depuis plusieurs années, de beaucoup d'espèces de graminées séparées, le poa des bois s'est constamment montré avec avantage. C'est à peu près le plus hâtif des gramens (ou du moins des espèces cultivables) dans le développement de sa feuille au printemps. Chaque année, en mars, il présente une masse de verdure nouvelle et bien fournie, tandis que la plupart des autres espèces entrent à peine en séve. Quoique ses tiges s'élèvent peu, elles sont cependant si nombreuses en même temps que bien soutenues, qu'elles offrent une coupe assez abondante même dans un terrain sablonneux et médiocre. Le foin, sous le rapport de la finesse, de la souplesse et de la verdeur, l'emporte sur celui que donnent presque toutes les autres graminées. Le pâturin des bois est d'ailleurs rustique, durable et peu difficile sur le terrain, pourvu que celui-ci soit sec ou sain, car je ne l'ai jamais trouvé dans les prairies basses et humides. Une particularité remarquable qu'offre ce gramen, c'est

que venant naturellement dans les bois et se maintenant fort bien sous l'ombrage des taillis, il croît cependant aussi avec vigueur sur les terrains découverts et même sur les murs, où on le trouve fréquemment, ce qui prouve en lui une vigueur de constitution peu commune. A côté de ces qualités, le pâturin des bois offre un défaut notable, celui de ne pas bien gazonner le terrain ; ses rejets, quoique nombreux, poussent toujours verticalement, et ne s'étalent point sur terre comme ceux de quelques autres herbes et surtout du ray-grass. Malgré cet inconvénient, je le regarde comme une des meilleures entre nos graminées indigènes, soit pour former des pâturages précoces, soit pour entrer dans les ensemencemens de hauts prés que l'on voudrait composer entièrement de plantes fines et de première qualité. Il est encore très-propre, ainsi que j'en ai fait l'épreuve, à couvrir de verdure le dessous des massifs et les parties ombragées des jardins d'agrément, où il se maintient longues années, tandis que le ray-grass et les autres herbes à gazon y périssent promptement. Employé seul, il demanderait environ 40 liv. de graines par hectare.

PHALARIS ROSEAU, *Phalaris arundinacea* L. Quoique cette plante ait l'apparence d'un roseau, elle en est cependant fort différente par sa qualité ; ses tiges coupées jeunes sont tendres, nourrissantes, et fournissent un bon aliment aux bestiaux. Le phalaris roseau ne croît naturellement que dans les terrains aquatiques ou du moins très-humides ; mais l'exemple suivant iudique qu'il peut réussir dans des sols d'une nature tout autre :

Un cultivateur très-recommandable et éclairé, M. Jacquemet Bonnefond, d'Annonay, m'a cité cette année une plantation de Phalaris roseau par lui faite avec un succès complet sur un terrain granitique fort sec et en pente, que l'on n'avait pu jusque là couvrir de verdure. Il y est parvenu avec cette plante qui, non-seulement a végété dans cette situation, mais y a donné 2 ou 3 petites coupes que les vaches ont fort bien mangées. Cet essais a eu lieu sur la variété à feuille ubannée, cultivée dans quelques jardins comme

plante d'agrément, sous le nom de *petit Roseau panaché*. Il a été répéé avec succès sur l'espèce ordinaire à feuille verte par M. Descolombier, de Moulins, dont l'exploitation est toujours ouverte aux expériences utiles; enfin, j'ai moi-même un semis de Phalaris assez bien venant sur un terrain calcaire très-maigre; où il a résisté à la sécheresse de 1832. L'observation de M. Jacquemet pourra donc donner lieu à des résultats intéressans en culture.

VULPIN DES PRÉS, *Alopecurus pratensis* L. Presque tous les observateurs qui, en France, en Angleterre et en Allemagne, ont étudié les graminées des prés, s'accordent à regarder le vulpin comme une des plus précieuses de toutes par sa précocité et l'abondance de son fourrage. Dans les cultures que j'en ai faites pour graine, je lui ai reconnu ces qualités; aucune espèce ne mérite plus d'être soumise à des essais pratiques. Le vulpin des prés aime l'humidité. Dans les éditions précédentes j'ai dit qu'il ne pouvait guère s'allier avec d'autres gramens à cause de sa précocité : des observations plus suivies ont changé mon opinion à cet égard. Bien qu'il épie en effet beaucoup plus tôt qu'aucune autre des bonnes espèces, sa végétation soutenue et une longue reproduction de nouvelles tiges font qu'il est encore vert et fourrageux lorsque le *ray-grass*, la *houque* et d'autres bonnes espèces sont à leur point de fauchaison. Il peut être semé de bonne heure en automne, ou au printemps. Il faut environ 40 livres de semence pour un hectare.

2e. SECTION. *Plantes à fourrages de la famille des légumineuses.*

AJONC, JONC MARIN, LANDE, LANDIER, JEAN, BRUSC, GENÊT ÉPINEUX, *Ulex europæus* L. Arbuste extrêmement épineux, naturel aux terrains incultes et aux landes de l'Europe; l'abondance et la durée de ses fleurs légumineuses et jaunes le rendraient propre à l'ornement des jardins paysagers, si les sommités de ses rameaux et ses feuilles, qui deviennent des épines fort acérées et fort dures, ne le faisaient redouter. Il convient bien pour former des clôtures presque impénétrables; pour cela, après l'avoir semé, au mois de mars,

sur le revers des fossés, on défend ses jeunes pousses de la dent des bestiaux et des chevaux, qui s'en accommodent très-bien. Cela a donné l'idée de cultiver l'ajonc dans les pays où l'on manque de prairies et de pâtures artificielles. On sème à la volée 30 liv. environ de graines par hectare de terre médiocre, mais bien labourée. La seconde année on commence à couper les jeunes pousses avant la floraison qui a lieu de janvier en mars ; et dans les années suivantes on en fait la récolte en hiver, à mesure que l'on en a besoin ; on le donne aux animaux, après en avoir écrasé les piquans avec un maillet, ou sous une meule. Cet arbrisseau a encore l'avantage de fournir un très-bon combustible, et on le cultive exprès pour cet usage dans une partie de la Normandie. L'ajonc passe pour fertilisant : après lui, l'on a de belles récoltes de blé, ce qui tient sans doute pour beaucoup à l'usage où l'on est, quand on l'extirpe, de brûler les souches et les racines sur le terrain. La petite espèce d'ajonc, *Ulex nanus*, commune aux environs de Paris, sert aux pauvres gens pour nourrir leurs bestiaux dans sa nouveauté, et pour chauffer leur four dans l'arrière-saison.

ERS ERVILLIER, KOMIN, *Ervum Ervillia* L. Fourrage annuel, usité dans quelques-uns de nos départemens méridionaux. L'ers, sans être élevé, ne laisse pas d'être fourrageux, et produit surtout beaucoup de graine que l'on donne aux pigeons, mais avec ménagement, parce qu'elle les échauffe. Le fourrage participe de cette qualité ; il ne doit être administré aux chevaux que par petites rations, et lorsqu'on veut leur donner de l'ardeur et les soutenir pour des travaux pénibles. On m'a assuré que la plante mangée verte par les cochons leur était mortelle. La semence, comme aliment pour l'homme, est également très-suspecte, et l'on doit se garder de l'employer en mélange dans le pain. On voit par-là que je veux moins engager à cultiver ce fourrage que prémunir contre ses dangers ceux qui ne les connaîtraient pas. L'ers peut être semé à l'automne, mais il m'a mieux réussi au printemps. Enfoui en fleur, il passe, dans quelques cantons, pour l'engrais végétal le plus efficace. Il faut environ 50 kilogramm. de graines à hectare.

FÉVEROLLE, *Faba vulgaris equina* C. V. La grande utilité des fèves, pour la nourriture des hommes et des animaux, est généralement connue; cependant il est bien des cantons de terres fortes et argileuses que cette culture pourrait améliorer considérablement, et où elle n'est pas pratiquée. Les fèves donnent un bon fourrage, soit coupées en fleurs, ou lorsque leurs gousses sont formées; souvent elles entrent dans la composition des dragées et des hivernages (mélanges de légumineuses et d'avoine ou de seigle, destinés à couper en vert pour fourrage); mais c'est surtout de leur grain sec que l'on tire le plus de parti. On sème ordinairement la féverolle de la fin de février en avril, soit à la volée, soit en lignes. Cette dernière méthode est préférable en général, mais surtout pour les terres compactes, auxquelles les binages et houages, que l'on a en vue dans ce mode de semis, sont très-profitables. La culture de la fève est reconnue, non-seulement pour une des moins épuisantes qui existent, mais encore comme la meilleure de toutes, pour préparer de belles récoltes de froment sur les sols argileux. Enfouie en vert, la fève est encore un des meilleurs engrais végétaux connus. Toutes les espèces pourraient être employées dans la grande culture; mais la petite, appelée féverolle, est celle adoptée généralement pour cet usage. Il en existe plusieurs variétés; celle d'*Héligoland* que j'ai rapportée d'Angleterre, où elle est fort estimée, est une des meilleures sous le rapport du produit. Dans le midi de la France, les fèves passent assez bien l'hiver, et par cette raison on les y sème souvent en automne; mais dans le nord, où l'espèce ordinaire gèlerait, ou du moins souffrirait beaucoup, on se sert, pour les semis de cette saison, d'une variété particulière, plus rustique, et que l'on appelle *féverolle d'hiver*. 2 hectolitres par hectare.

GALÉGA, ou RUE DE CHÈVRE. *Galega officinalis* L. Ceux qui voient le galéga dans les jardins, où ses touffes sont si fournies et si fourrageuses, doivent en concevoir une idée avantageuse, et désirer l'essayer en prairie artificielle; mais, quoique recommandé dans plusieurs ouvrages, malheureusement il paraît, d'après

diverses

diverses observations, que ce fourrage ne convient pas aux bestiaux, ou que du moins ils le refusent d'abord, et que, dans les pâturages, ils n'y touchent point. S'il n'a pas été fait d'expériences positives à ce sujet, ce que j'ignore, il est à désirer qu'on les fasse ; car on sait que les bestiaux refusent souvent une nourriture, même fort bonne pour eux, et à laquelle ils s'accoutument très-bien après quelques tentatives. S'il en était ainsi du galéga, il deviendrait précieux par sa grande vigueur, son produit considérable et sa longue durée. Environ 40 livres pour un hectare.

GESSE CULTIVÉE, OU LENTILLE D'ESPAGNE. *Lathyrus sativus* L. Fourrage annuel, très-bon pour les moutons surtout, moins échauffant que la vesce. La gesse n'est pas très-difficile et réussit sur des terres soit fortes, soit légères, pourvu qu'elles ne soient pas très-humides. On la sème en mars et avril, et quelquefois, dans le midi de la France, en automne. On la coupe soit en fleur, pour donner en vert, soit quand les premières gousses commencent à mûrir, si l'on veut la faner; soit enfin lors de leur maturité complète, si l'on ne vise qu'à la récolte de la graine. Dans plusieurs parties de la France, celle-ci sert aux habitans des campagnes à faire de bonnes purées. La quantité de semence pour un hectare est d'environ un hectolitre et demi.

GESSE VELUE, *Lathyrus hirsutus* L. M. le baron de Wal, cultivateur éclairé à Baronville, près Givet, m'a fait part des succès qu'il a obtenus de la culture de cette plante comme fourrage. Semée en automne, elle lui a paru pouvoir rivaliser d'utilité avec la vesce d'hiver. Je l'ai essayée d'après son conseil, et je l'ai trouvée en effet rustique et très-fourrageuse, mais un peu moins hâtive que la vesce et le pois d'hiver; elle produit une quantité considérable de semences plus petites que celles de la vesce, mais qui paraissent être une bonne nourriture pour les pigeons; au reste, dans le fourrage coupé encore vert, comme il doit l'être, la plupart de ces semences restent dans les cosses. Cette plante pourra entrer en ligne à côté de celles à cultiver utilement pour la nourriture des bestiaux; ce sera une conquête de plus sur les

mauvaises herbes de nos champs, car la gesse velue n'a été autre chose jusqu'à présent.

Gesse chiche, Gessette, Jarosse, Garousse, Jarat, Petite-Gesse, *Lathyrus cicera* L. Elle est d'hiver, et aussi rustique, peut-être plus rustique même que la vesce d'hiver. Elle fournit un fourrage très-estimé pour les moutons, mais trop échauffant pour les chevaux, et qu'il ne faut leur donner qu'avec beaucoup de ménagement. Je dois prévenir aussi que sa graine est un aliment extrêmement dangereux pour l'homme. Dans quelques cantons, les gens de campagne la font moudre pour mêler, en petite portion, dans leur pain. Il ne paraît pas qu'il en résulte de mauvais effets, tant que cette proportion est très-faible; mais, dans les années de pénurie, quelques personnes l'ayant augmentée plus que de coutume, les unes en sont mortes, les autres ont été frappées de paralysies incurables. Ce fait m'a été attesté par un témoin véridique et estimable, feu M. de la Noue, chirurgien à *Bourgueil*, et a été confirmé par M. Deslandes, dans une observation insérée au *Journal des Maires*. Il est d'autant plus essentiel de lui donner de la publicité, que la culture de la jarosse s'est considérablement étendue en France depuis quelques années, et que, par-là, les occasions de danger se sont multipliées. On emploie 2 et demi à 3 hectolitres de semence à l'hectare.

Lentille a une fleur, Lentille d'Auvergne, *Ervum monanthos* L., *Vicia monantha* Lam. Elle est cultivée dans quelques parties de la France, comme fourrage, et pour ses semences farineuses. Sans être très-productive, elle a des qualités qui peuvent la rendre précieuse dans certains cas, celle, par exemple, de réussir dans de très-mauvais terrains où l'on ne pourrait élever la vesce ni le pois gris. Ses tiges fines et grimpantes ont besoin d'être soutenues par un peu de seigle ou d'avoine d'hiver, que l'on sème avec. Le fourrage est doux et de bonne qualité; les semences se mangent comme les lentilles; on en fait depuis quelques années beaucoup d'usage à Orléans et dans les environs, où cette plante est désignée sous le nom impropre de *Jarosse*. Elle se sème

ordinairement en automne, et résiste très-bien à l'hiver : environ un hectolitre à l'hectare.

Depuis plusieurs années j'ai été à même de reconnaître l'extrême utilité de cette plante pour les mauvais sables, soit par l'emploi que j'en ai fait sur mon exploitation, soit surtout par les cultures très-étendues que j'en ai vues chez un agriculteur fort instruit de mon voisinage, M. Valentin de Cullion, de Châtillon-sur-Loing. Les masses de fourrages qu'il a obtenues de la lentille d'Auvergne et du pois gris d'hiver, sur des terrains qui jusque-là étaient réputés incapables d'en produire une botte, sont telles qu'elles auront et ont déjà pour résultat une immense amélioration dans l'état de ses fermes. Je ne saurais trop engager les propriétaires qui possèdent de très-mauvais terrains siliceux, et qui manquent de fourrages, à introduire chez eux la culture de la lentille d'Auvergne; je suis assuré qu'ils y trouveront de grands avantages. Je dis terrains siliceux, car, sur de mauvais sols calcaires où je l'ai également essayée, elle n'a végété que très-médiocrement.

LENTILLON, *Ervum Lens minor* C. V. Plante annuelle, dont le fourrage est fort estimé, et que l'on cultive beaucoup dans quelques-uns des départemens voisins de Paris. Le lentillon aime les terres sèches; on le sème à la volée, au printemps, et communément avec un peu d'avoine destinée à le soutenir. Il y en a une variété d'*hiver* que l'on sème en septembre, et à laquelle on associe le seigle au lieu d'avoine. Un hectare emploie 12 décalitres de semence.

LOTIER CORNICULÉ, *Lotus corniculatus* L. Peu connu jusqu'à présent dans la culture, il mérite certainement de l'être. Dans les prés, où il se trouve fréquemment, il est estimé et ne laisse pas d'être fourrageux quoiqu'il s'élève peu. Il est bon en pâturage, vient fort bien sur les terrains secs, et y maintient sa végétation en été. Il est propre à la plupart des usages auxquels on emploie le trèfle blanc, et lui serait souvent préférable, notamment pour garnir les gazons de graminées, où ses fleurs jaunes font un très-joli effet ; mal-

heureusement sa graine est si peu abondante et si difficile à récolter, que l'on ne peut supposer que la culture de cette plante soit jamais d'une certaine étendue.

LOTIER VELU, *Lotus villosus* THUILLIER. Cette espèce ressemble assez à la précédente pour que plusieurs botanistes ne l'aient regardée que comme en étant une variété ; mais elle est véritablement distincte à titre d'espèce. Elle se plaît dans des terrains plus humides, est plus élevée, plus fourrageuse, et d'après sa longue durée et ce que j'en ai vu, tant à l'état sauvage que dans les semis que j'en ai faits, je ne doute point que ce lotier ne soit une bonne plante à cultiver, peut-être seule, mais tout au moins dans les mélanges destinés à former des prairies naturelles. Il graine beaucoup plus abondamment que l'autre. Semis en mars et avril à raison d'environ 16 livres à l'hectare.

LUPIN BLANC, *Lupinus albus* L. C'est surtout dans le midi de la France et en Italie que cette plante est connue par l'excellent engrais qu'elle fournit aux terres, étant enfouie pendant sa floraison. Sa graine, macérée dans l'eau, est un bon aliment pour les bœufs ; enfin la plante encore jeune est employée en pâturage pour les moutons. Un des principaux avantages du lupin est de prospérer sur de très-mauvaises terres, telles que les sables graveleux, ferrugineux, les argiles maigres, et de fournir le moyen de les améliorer, soit en le faisant pâturer sur place, soit surtout en l'enfouissant. Il est un peu sensible au froid, et ne doit être semé sous le climat de Paris que vers la mi-avril; 10 à 12 décalitres par hectare.

LUPULINE, MINETTE, *Medicago Lupulina* L. Elle a la feuille et l'apparence d'un trèfle, ce qui lui fait donner quelquefois le nom de *trèfle jaune, trèfle noir,* dérivés, l'un de la couleur de sa fleur, l'autre de celle de sa gousse. Sa culture a été long-temps confinée dans le Boulonnais et un petit nombre d'autres cantons; mais depuis elle s'est considérablement étendue dans le centre de la France. Un de ses principaux avantages est de réussir sur les terres sèches et de médiocre qualité; elle est bisannuelle, et peut occuper

dans les assolemens des terres à seigle, la même place qu'occupe le trèfle dans ceux des terres à froment; son fourrage, moins abondant, est fin, de bonne qualité, et presque sans dangers pour les bestiaux. Au reste, le pâturage de la lupuline par les moutons est peut-être encore plus avantageux que sa conversion en foin. On la sème ordinairement avec les mars, et à raison de 30 livres par hectare.

LUZERNE, *Medicago sativa* L. On connaît tous les avantages de cette plante, la plus productive de celles employées en prairies artificielles. Elle préfère une bonne terre, profonde, saine, bien nettoyée, et fumée l'année qui précède le semis; néanmoins elle réussit dans beaucoup de sols de nature différente, excepté dans ceux tourbeux ou argileux à la surface, ou d'une maigreur extrême; si l'on fume à l'époque du semis, il faut le faire avec des engrais consommés. Les produits considérables et la longue durée de cette plante tiennent pour beaucoup à la facilité que trouvent ses racines à pénétrer à une grande profondeur dans la terre, qui doit à cet effet être bien défoncée. La méthode ordinaire de la semer est sur une avoine ou une orge, au printemps. Dans les situations un peu basses, voisines des bois, ou exposées par une cause quelconque aux gelées blanches tardives, il est prudent de ne semer qu'en mai; il est même habituel, dans certains cantons, de ne le faire qu'en été. Dans les terres sèches et légères, on peut la semer avec avantage, comme M. Yvart l'a pratiqué, de bonne heure en automne, avec de l'escourgeon ou du seigle. La terre étant bien ameublie et nivelée, on exécute le semis avec les soins indiqués pour les graines fines. Pour soutenir les produits d'une luzernière, et prolonger sa durée, il est avantageux de répandre dessus, en hiver, ou au commencement du printemps, un engrais bien consommé et à l'état de terreau, des cendres de tourbe ou de houille, ou encore mieux du plâtre calciné et pulvérisé, substance qui produit sur toutes les plantes de la famille des légumineuses des effets étonnans. On choisit, pour le répandre, un temps couvert et qui promette de la pluie. Cette opération peut se faire non-seulement à

la fin de l'hiver, avant la végétation, mais encore au printemps et en été, sur la première ou la seconde pousse déjà développée. Peu de personnes ignorent les accidens fréquens qui résultent du pâturage des regains de luzerne et de trèfle : lorsqu'on y laisse aller les bestiaux avant que la rosée soit dissipée, ou après la pluie, les animaux gonflent et souvent périssent. Les propriétaires ne sauraient donc être trop surveillans à cet égard, aussi bien que sur l'emploi en vert de ces fourrages à l'étable; car, donnés encore humides ou en trop grande quantité, ils occasionent des accidens semblables. On met ordinairement 40 livres de graine par hectare.

Luzerne rustique, *Medicago media?* Il croît naturellement en France une luzerne voisine de l'espèce cultivée, mais qui en diffère par la disposition de sa tige à s'étaler plutôt qu'à se dresser, et par sa végétation un peu plus tardive : c'est celle que j'appelle ici luzerne rustique. D'après plusieurs observations qui m'ont été communiquées et celles que j'ai faites moi-même, j'ai lieu de croire qu'elle est en effet plus rustique et moins difficile sur le terrain que l'espèce que nous cultivons. Elle est très-vigoureuse et produit souvent des tiges de 4 pieds et plus de longueur. Quoique les essais que j'en ai faits, ne soient pas assez avancés pour que j'en puisse porter un jugement assuré, cette plante me paraît cependant offrir assez d'intérêt pour que je croie devoir l'indiquer aux cultivateurs et appeler sur elle leur attention. Elle est intermédiaire entre la luzerne ordinaire et la *luzerne faucille* (*medicago falcata*), et je soupçonne, sans en être assuré, que c'est la plante désignée dans Persoon (*Synopsis plantarum*) sous le nom de *medicago media*.

A l'égard de la *luzerne faucille*, dont la culture a été plusieurs fois conseillée, elle s'est toujours montrée dans les essais que j'en ai faits, fort inférieure à celle dont je viens de parler; cependant comme elle croît naturellement dans les plus mauvais terrains, elle mérite aussi, sous ce rapport, d'être soumise à l'épreuve de la culture. Je me propose d'en reparler plus tard.

Après des essais continués pendant plusieurs années,

j'ai renoncé à tirer parti pour mon exploitation de la luzerne faucille, quoiqu'elle y croisse naturellement sur de mauvais terrains calcaires. Semée sur ces mêmes terrains, les plantes rapprochées ne végètent plus du tout avec la vigueur que montrent celles qui croissent isolément çà et là. Les tiges ont d'ailleurs une disposition trop prononcée à rester couchées sur le sol. Finalement, pour qu'elles donnent des produits avantageux dans ces mauvaises terres, il faudrait que celles-ci fussent fortement améliorées, auquel cas la luzerne ordinaire, incontestablement préférable, y réussirait au moins aussi bien.

La *Luzerne rustique*, quoiqu'ayant beaucoup mieux réussi, ne m'a pas paru, non plus, offrir d'avantages prononcés sur l'espèce ordinaire. Mais M. Descolombiers, qui l'a également soumise à la culture, m'a informé que chez lui « elle végétait vigoureusement » dans un terrain sec, peu profond, non arrosé, au » milieu d'un semis de *brome* et de *mille-feuille*, et » qu'enfin, elle y justifiait bien son nom.

MÉLILOT DE SIBÉRIE, *Melilotus alba.* H. P. Plusieurs plantes de cette famille ont souvent été essayées pour fourrage sans qu'aucune se soit encore établie dans la culture. Le mélilot de Sibérie même, si beau, si vigoureux, si fourrageux, et malgré les recommandations de DAUBENTON et de notre célèbre et regrettable ANDRÉ THOUIN, n'est pas devenu jusqu'ici d'un emploi usuel. Ses tiges, trop aqueuses dans leur jeunesse, trop grosses et trop dures un peu plus tard, rendent sa conversion en fourrage difficile et peu avantageuse. Son emploi en vert serait plus profitable, mais il exige des précautions et de la surveillance, les mélilots passant pour être encore plus dangereux que le trèfle et la luzerne. J'ai eu connaissance de quelques essais heureux faits en Beauce, au moyen de semis très-épais, mais qui n'ont point eu de suites décisives. Le mélilot de Sibérie est bisannuel et s'intercalerait dans les assolemens de la même manière que le trèfle. Il craint moins que lui les terres médiocres et sèches. Quelque jugement qu'on en porte dans la suite comme

fourrage, il possède un avantage bien reconnu maintenant, celui de fournir aux abeilles, par ses fleurs très-nombreuses et successives, une pâture abondante qu'elles recherchent avec avidité. On sème ordinairement à raison de 25 à 30 l. par hectare; mais dans les essais dont j'ai parlé plus haut, on avait doublé cette quantité, ce qui était le moyen d'obtenir les tiges plus fines et plus propres à être converties en foin.

POIS GRIS, BISAILLE, POIS AGNEAU, POIS DE BREBIS, *Pisum arvense* L. Fourrage très-estimé, particulièrement pour les moutons. C'est une plante annuelle et d'une végétation rapide, propre, ainsi que la vesce, à être semée sur les jachères : traitée convenablement, elle les dispose très-bien à rapporter du grain. Les terres à froment, peu humides, conviennent le mieux au pois gris; il réussit aussi sur celles à seigle quand elles sont passables. Il est bon de fumer quand on veut le faire suivre par du grain. On le sème presque toujours à la volée : on le coupe quelquefois en fleur, mais plus souvent quand la plus grande partie des cosses sont formées : on le fait sécher ensuite pour l'hiver. Deux variétés de printemps sont les plus ordinaires, l'une hâtive, se semant en mars, l'autre, plus tardive, jusqu'en mai; une troisième, dite *pois gris d'hiver*, que l'on sème à l'automne, commence à se répandre depuis quelques années, et paraît fort avantageuse, surtout pour les terrains secs. Les pois gris entrent ordinairement dans les mélanges fourrageux appelés *dragées*. On emploie communément 24 à 26 décalitres de graine par hectare.

SAINFOIN, BOURGOGNE, ESPARCETTE, *Hedysarum onobrychis* L. Les bonnes qualités du sainfoin sont trop connues pour qu'il soit nécessaire de les indiquer; mais on peut insister avec plus d'utilité sur la faculté qu'a cette plante de réussir dans des terrains médiocres, soit sablonneux et graveleux, soit surtout calcaires, et sur son mérite de les améliorer sensiblement. Parmi les exemples d'améliorations semblables, je citerai celui fourni par M. YVART, sur son exploitation de *Maisons, près Charenton*. C'est avec le sainfoin qu'il a converti en terres à froment des champs de sable graveleux où, malgré

beaucoup de tentatives, on n'avait jamais recueilli que du seigle; la démonstration a été telle, et l'exemple si influente que, de proche en proche, une grande partie des terres de la plaine de Maisons a subi, à l'aide du même moyen, une semblable transformation. Lorsque l'on destine une prairie de sainfoin à être fauchée, et qu'on veut entretenir sa durée le plus long-temps possible, on doit éviter de faire pâturer le regain, surtout dans les premières années; mais il est des cas, particulièrement sur de mauvais terrains, où on le sème exprès pour le pâturage des bêtes à laine; alors il dure peu, mais néanmoins il est encore d'une grande ressource. On le sème ordinairement au printemps, quelquefois de bonne heure en automne, et presque toujours avec les grains. La quantité de semence à mettre par hectare est d'environ 36 à 45 décalitres. La variété SAINFOIN A DEUX COUPES, ou SAINFOIN CHAUD, propagée d'abord aux environs de Péronne par M. PINCEPRÉ DE BUIRE, s'est considérablement répandue en France depuis quelques années. Elle est plus vigoureuse, plus forte et plus productive que le sainfoin ordinaire; enfin elle donne une seconde coupe abondante, là où celui-ci ne produit qu'un faible regain. Plusieurs fermiers, qui l'ont adoptée, m'ont dit qu'il lui fallait de meilleures terres qu'à l'espèce ordinaire. Comme il est présumable que ce n'est qu'une variété en quelque sorte artificielle, obtenue par une culture long-temps continuée sur de très-bons terrains, les personnes qui l'admettront sur des sols médiocres, devront en renouveler de temps en temps la semence, pour en obtenir constamment des produits supérieurs à ceux du sainfoin ordinaire. Ses tiges étant encore plus grosses et plus dures, et sa graine plus volumineuse, il faut le semer plus épais, c'est-à-dire à raison d'au moins 45 décalitres à l'hectare.

M. Terris, propriétaire à Forcalquier, département des Hautes-Alpes, a, de même que M. Yvart, opéré une révolution agricole, non-seulement sur son domaine de la Brillane, mais dans tout le canton adjaçant, par l'introduction d'un fourrage qu'il nommait sainfoin d'Espagne, et qu'il croyait être le véritable

sulla (1). Vérification faite, cette plante dont il m'a envoyé de la graine, était le sainfoin à deux coupes dont je viens de parler. Le véritable SAINFOIN D'ESPAGNE, *Hedysarum coronarium*, L. n'a pas encore pris rang, à ma connaissance, parmi nos plantes fourragères, quoique très-probablement il dût réussir dans nos départemens méridionaux.

TRÈFLE COMMUN, GRAND TRÈFLE ROUGE, TRÈFLE ROUGE DE HOLLANDE, *Trifolium pratense*. L. Le trèfle est, de toutes les prairies artificielles, la plante dont la culture est la plus étendue en France ; ce qui tient sans doute à la facilité avec laquelle il entre dans l'assolement de 3 années, suivi presque généralement encore, sans en déranger l'ordre. Sous ce rapport, cette plante a rendu et rendra encore les plus grands services, en contribuant plus qu'aucune autre à la suppression de l'année de jachère, et en démontrant qu'elle peut être remplacée avec tout avantage par une année productive. Il est à souhaiter néanmoins que cette manière d'utiliser le trèfle soit remplacée par une autre moins défectueuse, car des terres où on le ramènerait plusieurs fois de suite, avec une seule année d'intervalle, en seraient certainement bientôt lasses. Le trèfle aime les terrains frais et profonds; il réussit très-bien sur les sols argileux convenablement amendés, et assez bien sur ceux de nature sablonneuse si le fond n'en est pas brûlant. Le plus souvent on le sème au printemps avec les avoines ou les orges, assez fréquemment sur les blés en herbe, et quelquefois en automne, mais cette époque ne convient que sur des terres bien saines et que les gelées ne travaillent pas. Quand on sème sur des céréales déjà venues, et qu'on ne veut pas les herser, on choisit un temps disposé à la pluie : dans tous les cas, il faut avoir soin de recouvrir la graine légèrement, à cause de sa grande finesse. Le pâturage du trèfle chargé de rosée ou d'humidité est très-dangereux, aussi bien que son emploi en vert dans les mêmes circonstances : on ne doit donc le donner aux bestiaux que convenablement ressuyé et flétri. Le

(1) Voir les *Annales d'Agriculture*, juillet 1828, t. 43, 2e. série.

plâtre est l'amendement par excellence pour cette plante. La quantité de graine pour un hectare est de 30 à 32 livres ; la pratique des divers lieux est étrangement différente sur ce point; dans les uns, on ne met que de 3 à 4 livres à l'arpent; dans d'autres, 20 livres et au-delà. GILBERT a pris le terme moyen d'un grand nombre de cantons, qui s'est trouvé être de 15 livr. et demie pour l'arpent de 48,400 pieds, répondant à un demi-hectare.—GRAND TRÈFLE NORMAND. M. de Laquesnerie, savant agriculteur, a fait connaître cette variété du trèfle ordinaire, et a bien voulu m'en envoyer de la graine : les semis que j'en ai faits, m'ont mis à même de reconnaître l'exactitude des détails qu'il avait donnés sur ce fourrage. Le grand trèfle normand ou plutôt, suivant M. de Laquesnerie, du pays de Caux, est beaucoup plus élevé que le commun, plus tardif, et ne donne ordinairement qu'une coupe, mais qui souvent équivaut aux deux coupes du trèfle ordinaire. Son fourrage est plus gros et la plante m'a paru être plus durable. Ce trèfle doit-il être préféré à l'espèce ordinaire? Je ne prendrai pas sur moi de résoudre cette question, qui, d'ailleurs, est probablement susceptible de solutions opposées dans des terrains et des circonstances différentes. Cette espèce est encore trop récemment connue pour qu'il soit possible d'en porter un jugement; mais j'ai cru devoir l'indiquer aux cultivateurs comme un sujet intéressant d'épreuves et d'observations.

TRÈFLE D'ARGOVIE. Autre variété du trèfle rouge, cultivée depuis quelques années en Suisse, et qui paraît posséder des qualités importantes. On assure qu'il dure 4 à 5 ans, ce qui lui a fait donner le nom de trèfle perpétuel. Je n'ai pas encore été à même de vérifier ce point, mais ce que j'ai reconnu en lui, et qui me paraît encore plus intéressant, c'est une disposition très-prononcée à monter en tiges, et une précocité d'au moins 15 jours sur le trèfle ordinaire; il est d'ailleurs vigoureux et à large feuille. Si les caractères que présente en ce moment cette variété, sont confirmés par des épreuves plus nombreuses, et s'ils se conservent sans altération sensible pendant une suite de générations, ce

sera certainement une acquisition précieuse pour l'agriculture.

Trèfle blanc, petit Trèfle de Hollande, *Trifolium repens* L. Cette espèce, appelée encore *fin houssy*, est vivace et particulièrement propre au pâturage des moutons; on la sème aussi pour faucher dans quelques parties de l'Allemagne; mais son produit, de cette manière, est peu considérable. Le trèfle blanc résiste bien dans les terres sèches et légères, et peut y être employé fort utilement. Il vient aussi dans les terrains humides: je l'ai trouvé très-beau dans des prairies assez mouillées pour que la *Fétuque flottante* y vînt en abondance. On l'emploie fréquemment, avec beaucoup d'avantage, pour garnir le fond des prés et des gazons semés en graminées. Seul, on le sème à raison d'environ 24 livres par hectare.

Trèfle incarnat, Farouche, Trèfle de Roussillon, *Trifolium incarnatum* L. Fourrage annuel, dont la culture, long-temps limitée à quelques-uns de nos départemens méridionaux, s'est étendue depuis dans plusieurs de ceux du nord, et deviendra probablement d'ici à peu d'années générale en France. Quoique le trèfle incarnat ne donne qu'une coupe, et que son fourrage sec soit inférieur en qualité à celui du trèfle ordinaire, cependant il est peu d'espèces qui puissent rendre d'aussi grands services à l'agriculture, attendu que presque sans frais, sans soins, et sans déranger l'ordre des cultures, on en peut obtenir d'abondantes récoltes de fourrages. Il a de plus le mérite d'être très-précoce, et soit en pâturage, soit coupé en vert, d'offrir au printemps des ressources pour la nourriture du bétail, presque avant aucune autre plante. On sème ce trèfle en août ou au commencement de septembre, ordinairement sur les chaumes après les avoir retournés par un très-léger labour à la charrue ou à l'extirpateur. Cette façon, ou du moins l'ameublissement de la surface du sol par des hersages répétés, est nécessaire pour la graine *mondée*, qui a besoin d'être recouverte à la herse. Mais lorsque l'on a de la graine en gousse, il suffit de la répandre sur le chaume sans aucune façon préalable, et de passer ensuite le rouleau; elle réussit

presque toujours très-bien ainsi, surtout lorsque l'on s'est pressé de semer aussitôt après l'enlèvement de la moisson; on voit par là avec quelle facilité les pays dépourvus de fourrage, ceux surtout qui suivent l'assolement triennal, pourraient améliorer leur situation agricole; qu'un fermier, par exemple, sème ainsi une portion de ses chaumes d'avoine, je supposerai le quart. Dans les premiers jours de mai, s'il veut couper en vert, du 15 au 25, s'il récolte en sec, tout peut être débarrassé. Il est encore à temps de lever les guérets sur cette portion de sa sole, et de lui donner toutes les façons de jachères. Ainsi, sans dérangement aucun, il aura obtenu de cette partie de ses chaumes, une forte provision de fourrage, entre la récolte et l'époque où naturellement il y aurait mis la charrue. Le trèfle incarnat offre une ressource précieuse pour regarnir un trèfle manqué, en jetant simplement de la graine en gousse sur les clairières, ou même, au moyen de hersages ou ratissages suffisans, de la graine mondée.

Presque toute terre à froment ou à seigle, pourvu qu'elle soit saine, peut porter du trèfle incarnat; j'en sème beaucoup, et j'en vois semer avec succès sur des sols très-divers, il ne manque chez moi que sur des terrains excessivement calcaires qui se gonflent beaucoup par l'effet des gelées. Quelquefois nos hivers font périr cette plante, mais cet accident est rare, et quoiqu'on en ait eu l'exemple en 1820, cela n'a point empêché sa culture de faire depuis d'immenses progrès. On emploie de graine mondée 36 à 40 livres (20 kilogrammes) à l'hectare, et de graine en gousse environ 8 hectolitres, ou en poids 90 à 100 livres.

Trèfle de Molineri. *Trifolium Molinerii*, Balbis. On a désigné sous ce nom un trèfle incarnat sauvage qui croît communément dans les provinces du centre et du nord de la France. Il se distingue principalement de la race cultivée, ou trèfle de Roussillon, par la couleur beaucoup plus pâle de ses fleurs, qui sont d'abord d'un blanc sale, et prennent ensuite une teinte de rouge pâle ou de couleur de chair. Mais cette différence, quoique générale, n'est pas constante, et bien qu'il en existe

quelques autres dans le port, la longueur des épis de fleurs, etc., je n'en connais point d'assez tranchées pour que l'on puisse séparer botaniquement ces deux plantes. Toutefois, malgré leur étroite conformité botanique, il est certain qu'elles diffèrent sensiblement par leur tempérament et leur mode de végétation. D'abord le trèfle de Molineri croît spontanément dans le nord, où l'autre n'a été introduit que par la culture ; ensuite il est plus lent dans son développement et même dans la germination de sa graine ; il a moins de disposition à monter en tiges, et je l'ai vu durer deux années tandis que le trèfle de Roussillon, semé le même jour et à côté, s'était entièrement éteint dans le premier été. Ce qui m'a engagé à essayer la culture du molineri et à le comparer à son analogue, c'est que l'ayant souvent rencontré sauvage aux environs de Paris, j'ai pensé qu'accoutumé depuis une longue suite de générations à notre climat, il serait probablement plus rustique, et résisterait plus constamment au froid de nos hivers que la race méridionale, et que dès-lors aussi ses récoltes seraient plus assurées. Je n'ai pas obtenu jusqu'ici de preuves décisives à cet égard, et je dois dire que d'un autre côté il me paraît, sous plusieurs rapports, inférieur à l'espèce cultivée. J'ai cru néanmoins devoir mettre ces essais sous les yeux des cultivateurs, parce qu'ils ont un but d'utilité réel ; le trèfle incarnat est une plante si précieuse pour l'agriculture qu'il serait d'un grand intérêt pour nos départemens du nord d'en trouver une race qui ne fût point exposée à geler.

Dans un ouvrage récemment publié, le trèfle de Molineri et l'incarnat sont présentés comme étant une seule et même plante. Cela peut être vrai en botanique, ainsi que je l'ai dit plus haut ; mais en culture il en est autrement ; je cultive le premier depuis plusieurs années, j'en ai eu sur pied plusieurs arpens à la fois comparativement avec l'autre, j'ai toujours trouvé entre eux des différences sensibles. Je ne suis pas, au reste, seul de cette opinion : plusieurs praticiens qui ont essayé ces deux plantes, en ont jugé de même que moi ; je citerai parmi eux un agriculteur très-distingué, M. Descolom-

biers, de Moulins, qui, dans des vues semblables aux miennes, a fait, de son côté, sur le trèfle de Molineri les épreuves que je faisais du mien, et dont les remarques se sont trouvées d'accord avec celles que je viens de présenter.

Une troisième variété a été annoncée et recommandée, par M. Juery de Toulouse; c'est le *Trèfle incarnat tardif*. Son nom indique sa qualité; il se sème et se cultive comme l'autre et lui succède dans son produit. D'après les notions publiées à Toulouse, ce trèfle ne commencerait à fleurir que quand le *farouch* ordinaire est consommé. Toutefois, dans les essais que j'en ai faits, tant aux environs de Paris qu'en Gatinais, je n'ai trouvé dans la floraison des deux variétés qu'une différence de 5 à 6 jours; peut-être n'avais-je pas reçu l'espèce très-franche, ou cette différence tient-elle, ainsi que je l'ai dit dans les éditions précédentes, à l'influence du climat, qui aurait agi plus sur la variété hâtive que sur la tardive. Quoi qu'il en soit, la culture de cette dernière a fait des progrès considérables dans le midi; et M. Descolombiers m'a mandé que, dans le département de l'Allier, lui et son beau-frère M. le marquis de Saint-George qui en sème beaucoup, lui avaient reconnu des avantages positifs.

Si l'on est obligé de regarnir un trèfle trop clair avec du trèfle incarnat, on doit préférer de beaucoup la variété tardive, qui s'accorde mieux avec lui pour l'époque de sa fauchaison que l'espèce ordinaire.

VESCE COMMUNE, *Vicia sativa* L. Très-bon fourrage annuel, propre à utiliser les jachères, et offrant plusieurs autres avantages considérables, dont un des principaux est de pouvoir être semé jusqu'en juin sur les terres fortes et fraîches, et d'offrir ainsi une ressource pour parer au manque de fourrage, quand la récolte des prés s'annonce mal. Il existe 2 variétés principales de vesce : celle de printemps, qui se sème de mars en mai, et quelquefois jusqu'en juin; et celle d'hiver, qui se sème en automne. L'une et l'autre aiment les bonnes terres plutôt fortes que légères : cependant une humi-

dité un peu considérable en hiver, exposant souvent la vesce d'hiver à périr, elle ira mieux dans un terrain léger et sec que celle de printemps; cette dernière, au contraire, aime beaucoup la fraîcheur, surtout pour les semis tardifs. Il faut recouvrir la graine avec soin pour la préserver des pigeons qui en sont très-avides. On coupe le fourrage quand il est en fleur, ou quand une partie des gousses commence à mûrir, ou enfin après leur entière maturité, si l'on tient plus à la graine qu'au fourrage. La vesce est très-bonne à donner en vert à l'étable, ou à faire pâturer, mais avec les précautions nécessaires pour les fourrages fort succulens et nourrissans; car, donnée trop fraîche ou trop abondamment, elle incommode les animaux non moins dangereusement que le trèfle trop humide. La quantité ordinaire de semence est de 24 à 26 décalitres par hectare. Il est bon de semer avec les vesces un peu d'avoine ou de seigle pour les soutenir et les ramer. La VESCE BLANCHE, LENTILLE DU CANADA, *Vicia sativa alba*, est moins cultivée que les 2 précédentes : cependant il paraît qu'elle n'offre pas moins d'avantages comme fourrage ; de plus, son grain, blanc et plus gros, est utile pour la nourriture de l'homme; dans plusieurs cantons, les habitans des campagnes la mangent en purée, ou font entrer sa farine dans leur pain, associée en petite proportion avec celle des céréales. Plusieurs autres espèce de vesces pourraient être cultivées utilement.

3e. SECTION. — *Plantes à fourrages, de diverses familles.*

BUNIAS D'ORIENT, *Bunias orientalis* L. Le besoin qu'éprouve notre agriculture, de fourrages offrant leur produit en vert en mars et avril, a fixé l'attention sur le bunias. THOUIN et Arth. YOUNG l'ont recommandé sous ce rapport, et comme étant, de plus, abondant et de bonne qualité. Je l'ai observé dans les jardins, en pleine végétation en mars, haut alors d'environ 1 pied, et bien fourrageux. Néanmoins M. Charles Pictet, de Genève, m'a mandé que le bunias, transporté dans les champs, n'avait pas répondu à ce qu'il avait promis

d'abord : dans un essai semblable, j'ai aussi reconnu qu'il n'était pas plus hâtif, et peut-être moins, au premier printemps, que la chicorée sauvage; mais en avril il offrait une végétation vigoureuse et un fourrage vert abondant. Il a de plus présenté, en 1818, une autre qualité précieuse, celle de résister parfaitement à une sécheresse rigoureuse. Des essais plus multipliés sur cette plante seraient fort intéressans. Le bunias, dans les essais en petit, doit être semé en pépinière en mars ou avril, et replanté ensuite à 8 ou 10 pouces de distance; si sa culture s'étend, on le sèmera sans aucun doute avec succès en place, car il se reproduit de lui même par ses graines. Il est d'un très-longue durée.

CHICORÉE SAUVAGE, *Cichorium intybus* L. Fourrage très-productif, précoce, résistant bien à la sécheresse, fort utile en pâturage, ou pour être donné en vert à l'étable : il est excellent pour les vaches, semé avec du trèfle rouge par moitié; il réussit bien dans des terres fortes ou légères, pourvu qu'elles aient un peu de fond. On le sème ordinairement au printemps et à la volée, soit seul, soit avec de l'orge ou de l'avoine, à raison de 24 livres par hectare. On peut aussi le semer en septembre. Il dure 3 à 4 ans. Une variété, la CHICORÉE SAUVAGE À CAFÉ, a des racines longues et charnues comme des carottes blanches : elles servent à la fabrication du café de chicorée; mais on en pourrait tirer un parti avantageux pour la nourriture des bestiaux, ou au moins des porcs, qui mangent bien les racines plus dures et plus fibreuses de l'espèce ordinaire. Ces racines ne gèlent pas, et peuvent rester l'hiver en terre, ce qui est important; de plus la plante est aussi vigoureuse, et a les feuilles plus larges que celles de la chicorée sauvage ordinaire; de sorte que, comme fourrage, elle ne sera probablement pas inférieure à celle-ci. Semée un peu claire, elle fournit de très-belles racines; on pourrait la cultiver en lignes sarclées et binées.

CHOU CAVALIER, CHOU À VACHES, *Brassica oleracea vaccina, seu procerior* C. V. Partout on connaît l'utilité des choux pour la nourriture des bestiaux; mais ce n'est que dans quelques localités qu'on les cul-

tive exprès pour cet usage, qui mériterait d'être étendu. Parmi les espèces qui y sont propres, le chou cavalier paraît être le meilleur, au moins pour les terrains fertiles, à raison de son élévation considérable et de l'ampleur de ses feuilles; on le cultive beaucoup dans plusieurs de nos départemens de l'ouest. Tous les choux aiment la bonne terre, plutôt forte que légère, et bien fumée. On sème le chou cavalier, et toutes les grandes espèces, en pépinière dans un coin du jardin, en juillet et août, ou en mars et avril; on les replante en place, les premiers de septembre en novembre; les seconds en avril et mai, par lignes espacées d'environ 3 pieds, et à 2 ou 3 pieds de distance sur la ligne (l'espacement varie selon l'espèce et la fertilité du terrain). Pendant leur végétation, on entretient ce terrain net et meuble, par des labours ou des binages. Ces choux donnent leur produit en feuilles jusqu'au printemps de leur seconde année, qu'ils montent à graine. Le *Caulet* de Flandre, cultivé surtout dans les environs de Lille, est voisin du chou cavalier par son port, sa hauteur et son produit. Le *Chou branchu* ou *chou mille-têtes* du Poitou est cultivé de préférence dans les environs de Chollet, de Beaupréau et dans la partie orientale du Bocage de la Vendée, pour l'engrais des bœufs: il est moins élevé que le cavalier, mais peut-être aussi productif; il est garni, depuis le pied, de jets nombreux et forts qui en font une espèce de buisson très-épais. Le *Chou vivace* de Daubenton est voisin du précédent, mais ses tiges latérales, plus particulièrement situées à la partie inférieure du tronc, s'allongent considérablement et souvent se couchent et forment un coude sur le sol où elle s'enracinent, ce qui lui avait fait donner aussi par Daubenton le nom de *Chou de bouture*. Il résiste très-bien au froid et est du petit nombre des espèces qui ont supporté l'hiver rigoureux de 1830. Ces diverses variétés, ainsi que tous les choux verts proprement dits, se cultivent de la même manière et sont peu sensibles au froid. Six à 8 onces de graines fournissent assez de plant pour 1 hectare. *Chou arbre de Laponie*, de M. Madiot. (Voir l'art. CHOU aux plantes potagères.)

Chou frisé vert du Nord, et Chou frisé rouge du Nord, *Brass. oler. fimbriata* C. V. Ces 2 choux sont très-cultivés dans le nord de l'Europe. Ils diffèrent des espèces précédentes par la découpure de leurs feuilles, ce qui les rend moins productifs, mais ils ont d'un autre côté l'avantage de mieux résister aux froids très-rigoureux : les hivers de 1830 et 1832 en ont offert une nouvelle preuve remarquable ; ils les ont supportés sans presque aucune altération (le frisé rouge surtout), tandis que le chou cavalier, celui de Poitou et la plupart des autres ont été détruits.

Chou-navet, Chou turnep, Chou de Laponie, *Brassica napo-brassica* L. Son produit principal consiste dans sa racine charnue comme un gros navet, et l'une de ses plus précieuses qualités est de supporter de très-grands froids sans altération. On le traite ordinairement par la transplantation comme les précédens, à cette différence près qu'on doit davantage rapprocher les plants ; mais on en obtient aussi de belles racines en le semant en place, soit en lignes, ce qui est le mieux, soit à la volée : dans tous les cas, on éclaircira de manière que les plants soient à 12 ou 15 pouces de distance ; ce semis peut se faire d'avril en juin, et demande 3 à 4 livres de graine par hectare, si l'on sème en place.

Chou-rutabaga, Navet de Suède, *Brassica rutabaga* C. V. Cette plante, introduite en France vers 1792, s'était répandue peu d'années avant en Angleterre, où elle est devenue d'une culture très-étendue. Elle ressemble un peu au chou-navet, avec lequel M. Sonnini l'avait mal à propos confondue, car ce sont deux plantes distinctes. Le rutabaga peut être replanté, mais son semis en place est plus avantageux. Ce semis doit être fait en lignes pour le mieux, et espacé de même que le chou-navet. Il se forme plus vite que celui-ci, et, par cette raison, peut être semé environ 1 mois plus tard. L'un et l'autre s'accommodent mieux que les grands choux, d'une terre légère et médiocre, quoiqu'ils la préfèrent bonne et fumée. Le rutabaga supporte un froid considérable, et peut être laissé l'hiver dans les champs, pour n'être arraché qu'au be-

soin ; néanmoins j'ai remarqué plusieurs fois que la grande humidité et les alternatives de gel et de dégel lui étaient plus nuisibles qu'au chou-navet, sur lequel il l'emporte d'un autre côté par la beauté et la netteté de ses racines. Tous les 2 sont une ressource précieuse pour la nourriture d'hiver des bêtes à cornes et des moutons, auxquels on les donne coupés par tranches. Le *Chou-rave*, dans quelques pays, et les gros choux cabus se cultivent encore pour la nourriture des bestiaux.

Chou-colza, *Brassica oleracea campestris* Dec. C'est principalement pour l'huile que l'on retire de sa graine, et qui est un grand objet de commerce en Flandre, en Belgique, etc., que le colza est cultivé ; mais il sert aussi comme fourrage. On peut, dans cette vue, le transplanter aligné comme les autres choux verts ; mais la meilleure manière me paraît être celle pratiquée par M. Yvart, et indiquée par lui dans son article *Succession de culture*, du nouveau Cours d'agriculture. Elle consiste à donner, immédiatement après la récolte des grains, un labour au chaume, soit avec une forte herse de fer, soit à la charrue, et à semer à la volée, sur ce guéret, la graine de colza, à raison de 8 à 10 livres par hectare. Le plant passe ordinairement l'hiver sans être endommagé ; et, à la fin de cette saison, il fournit soit une pâture, soit du fourrage vert à donner à l'étable, l'un et l'autre précieux par l'époque où ils viennent. Tous les choux rustiques, et encore mieux le rutabaga et le chou-navet, peuvent être employés de cette manière ; le seul avantage particulier au colza dans ce cas est le bas prix de sa graine.

Culture du colza pour graine. La méthode ci-dessus n'est bonne que pour le cas où l'on veut tirer du colza un fourrage vert au printemps ; la culture pour graine demande plus de soin. De la mi-juillet à la fin d'août, on sème, sur des planches bien préparées, la graine destinée à produire le plant ; on sarcle et soigne celui-ci, et 6 à 8 semaines après, on le transplante en place dans un terrain également bien préparé et fumé, par rangée espacées d'un pied, et à même distatnce sur la ligne. On fait ainsi des planches de 12 rangs, laissant entre cha-

et la suivante un intervalle de 2 à 3 pieds non planté, dont la terre, répandue, plus tard, avec la bêche entre les pieds de colza, sert à les rechausser. Si l'on préfere façonner les entre-deux des rangs avec le cultivateur ou la binette, on leur donne alors une distance de 18 pouces à 2 pieds. Il est essentiel de faire la récolte aussitôt que la maturité du plus grand nombre des cosses est à peu près complète, car on pourrait perdre beaucoup en différant. Quelquefois on sème le colza en place à la volée, et on le laisse venir sans culture; il serait mieux néanmoins, dans ce cas, de l'éclaircir et de le biner. Ceci s'applique au colza ordinaire ou d'hiver. Il en existe une variété de printemps, le COLZA DE MARS, qui, semée en mars et avril, mûrit sa graine dans l'été même, particularité remarquable pour un chou. Cette variété est beaucoup moins cultivée que l'autre, mais elle offre une ressource intéressante lorsque celle-ci a manqué. On la sème ordinairement en place.

MILLEFEUILLE, *Achillea Millefolium* L. Cette plante, peu productive, et qui n'est pas propre à faucher, n'occupera jamais qu'un rang secondaire parmi les fourrages; néanmoins elle peut être fort utile dans certaines circonstances. Son pâturage est très-bon pour les moutons; elle a le mérite de résister aux plus grandes sécheresses, et cela sur des terrains fort secs eux-mêmes. Il est très-présumable que les propriétaires de bêtes à laine, surtout dans le midi de la France, trouveraient, dans la culture de la millefeuille, des ressources intéressantes pour la nourriture de leurs troupeaux pendant les mois d'été. Cette plante est d'une longue durée; elle devra être semée au printemps : elle réussirait sans doute aussi, semée de bonne heure en automne. Elle vient plus communément sur les argiles sèches et les terrains battus, que dans les terres meubles et sablonneuses. Je pense que 10 à 12 livres de graine sèmeraient un hectare.

MOUTARDE NOIRE, *Sinapis nigra* L.; et MOUTARDE BLANCHE, *Sinapis alba* L. La moutarde est cultivée en grand pour la récolte de sa graine avec laquelle se fait l'assaisonnement qui porte le même nom. On la sème

aussi, surtout la blanche, pour fournir du vert aux vaches à la fin de l'été. Dans le premier cas, on choisit de bonnes terres profondes, fraîches, et l'on sème un peu clair au printemps. Dans le second cas, la moutarde blanche est préférée; on la regarde même comme si bonne, qu'on lui donne, dans plusieurs cantons, le nom de *plante au beurre*. La manière ordinaire dont je l'ai vu employer est de la semer sur les chaumes immédiatement après la récolte, au moyen d'un léger labour, qui pourrait être remplacé avantageusement par la scarification avec la herse à couteau. Ce semis, s'il est favorisé par la saison, croît promptement et fournit de la nourriture aux vaches, jusqu'aux gelées. Le semis pour graine emploie 8 à 10 livres par hectare : celui pour fourrage le double.

NAVETTE, RABETTE, *Brassica-Napus sylvestris* C. V. La navette sert de fourrage, en la semant sur les chaumes après la moisson, à raison d'environ 20 livres par hectare; nous connaissons même des cultivateurs qui la préferent, pour cet usage, à la moutarde blanche; mais son principal emploi est comme graine oléagineuse. On la sème pour cet objet, de la fin de juillet au commencement de septembre, sur une terre préparée par plusieurs labours, ordinairement à la volée, quelquefois en rayons; on bine, ou au moins on sarcle et l'on éclaircit le plant : l'été suivant on récolte la graine, lorsque la plus grande partie des cosses est jaune, c'est-à-dire, avant leur complète maturité, qui occasionerait un égrènement considérable. L'espèce qui se cultive ainsi est la navette *ordinaire* ou *d'hiver*. Il en existe une autre appelée *navette d'été* ou *quarantaine*. Elle ne se sème qu'au printemps et graine dans l'année même : elle est moins productive que celle d'hiver, mais elle présente l'avantage de remplacer les autres cultures oléagineuses, lorsque la rigueur de l'hiver ou quelque accident les a fait manquer. On sème, par hectare, environ 6 livres de celle d'hiver et 8 livres de celle d'été.

PASTEL, *Isatis tinctoria* L. Le pastel, considéré comme plante fourragère, se recommande sous un seul mais important point de vue, celui de son extrême précocité. L'hiver n'arrête sa végétation que pendant le

temps des fortes gelées; et en mars, quelquefois même en février, il offre déjà un développement considérable. S'il était plus recherché par les bestiaux, il deviendrait une des plus précieuses ressources du cultivateur; malheureusement il paraît qu'il pèche sous ce rapport. Je ne crois pas néanmoins que ce point ait été suffisamment approfondi. Je ne connais pas d'essai sur le pastel pour la nourriture des vaches en hiver; et, quant à sa convenance pour les moutons, les autorités pour et contre sont également recommandables. Je pense donc que de nouvelles recherches sur ce sujet seraient fort utiles; on ne peut renoncer à un avantage tel que celui qu'offre la végétation hivernale du pastel, qu'après une conviction pour ainsi dire surabondante. Cette plante, cultivée pour fourrage, doit être semée à la volée, dans des terrains plutôt secs qu'humides. On la sème ordinairement au printemps, quelquefois à la fin de l'été, et sur le pied de 40 livres par hectare. Cultivé pour la teinture, le pastel demande un bon sol, bien préparé et fumé : on le sème, dans ce cas, plus clair et en rayons dont on bine et cultive soigneusement les intervalles.

Plusieurs années de culture et d'emploi du pastel, depuis que cet article a été écrit, m'ont donné la preuve que les moutons, les vaches et les bœufs le mangent très-volontiers en vert. Je ne suis pas en état toutefois de prononçer sur ses qualités nutritives, ne l'ayant fait consommer que concurremment avec d'autres nourritures. Ce dont je me suis assuré, c'est qu'il vient facilement sur des terres médiocres et fort sèches, même sur celles de nature très-calcaire. Cette qualité, jointe à sa grande précocité, me le fait considérer comme une plante vériblement utile, et dont on pourrait dans bien des cas tirer un parti avantageux.

PIMPRENELLE, *Poterium sanguisorba* L. Le grand mérite de cette plante est de fournir d'excellentes pâtures sur les terres les plus pauvres et sèches, soit sablonneuses soit calcaires; elle résiste aux extrêmes de la sécheresse et du froid, et offre surtout une ressource très-précieuse en hiver pour la nourriture des troupeaux. Quelques parties de la Champagne pouilleuse on

dû à la culture de la pimprenelle une amélioration sensibles dans leur situation agricole, amélioration dont bien des milliers d'hectares en France seraient susceptibles. Sur les bonnes terres elle est relativement moins avantageuse, quoique sa végétation y soit beaucoup plus forte et permette de la faucher. D'après le témoignage de plusieurs praticiens, son foin ne convient ni aux chevaux ni aux vaches et n'est réellement bon que pour les moutons. Je pense néanmoins que sur toutes les exploitations où l'on entretient un troupeau d'hivernage, si bonnes qu'en puissent être les terres, il serait très-avantageux d'avoir toujours une ou plusieurs pièces de pimprenelle pour la pâture d'hiver. Elle peut être encore très-utile sur de pareils terrains pour fournir en été du vert à donner à l'étable : elle repousse en cette saison plus vite peut-être qu'aucune autre plante, et son fourrage vert convient à tous les animaux.

L'époque ordinaire des semis de la pimprenelle est en mars; le mois de septembre y est également convenable sur les terres légères. 60 livres de graine environ pour un hectare.

SPERGULE, *Spergula arvensis* L. Fourrage annuel, particulièrement propre aux sables frais, et qui fournit une nourriture excellente pour les vaches. Dans une partie des Pays-Bas, où cette plante est très-cultivée, le beurre des vaches qui en sont nourries est regardé comme d'une qualité supérieure, et désigné sous le nom de *beurre de spergule*. On la sème quelquefois au printemps; mais la saison ordinaire est en été sur les chaumes que l'on retourne par un léger labour, aussitôt après la moisson. On la fait consommer sur place, ou on la donne en vert à l'étable, ressource qui dure jusqu'aux gelées. Quelquefois on fauche et l'on fait faner celle semée de bonne heure; mais ce foin perd considérablement à la dessiccation, difficile à cause de la nature aqueuse de la plante. On trouve dans plusieurs ouvrages, que la graine de spergule est très-bonne pour la volaille; j'en ai vu plusieurs fois donner à des poules qui toujours l'ont refusée. Cette graine, très-fine, doit être fort peu recouverte. On en sème environ 24 livres par hectare.

La

La Spergule enfouie en vert, est indiquée par plusieurs agronomes, comme un des meilleurs engrais végétaux.

4°. Section. — *Fourrages-Racines.*

BETTERAVE champêtre, Disette, *Beta vulgaris campestris* C. V. Toutes les betteraves sont une excellente nourriture pour le bétail, surtout pour les vaches laitières; mais on cultive particulièrement, pour cet objet, la Betterave champêtre, à cause de son produit plus considérable. Elle demande un bon terrain bien préparé, et qui ait été fumé avant l'hiver; on la sème de la fin de mars en mai, souvent à la volée, mais la culture en ligne est préférable, à une distance de 15 pouces au moins, qui est nécessaire pour travailler les intervalles, soit à la binette ou à la houe à cheval. On éclaircit, on sarcle et l'on bine les plantes sans les rechausser. La betterave se sème aussi en pépinière pour être replantée dans les champs, quand le plant est déjà fort et que les racines ont atteint la grosseur du doigt. Sur la fin de l'été, quand elles ont acquis à peu près tout leur développement, on peut récolter les feuilles successivement, en ne prenant que celles du bas, et laissant toujours un bouquet bien fourni au sommet. D'octobre à novembre, avant les gelées, on arrache les racines, et, après les avoir effeuillées complétement et laissées ressuyer, on les serre dans un lieu sain, ou dans une fosse ou des tranchées faites dans la terre, garnies et recouvertes de grande paille, et que l'on défend le mieux possible contre la gelée et l'humidité. On fait consommer ces racines pendant tout l'hiver. La betterave champêtre a plusieurs variétés, dont la plus estimée et la plus belle est celle qui sort à moitié et plus de terre, et que l'on appelle, par cette raison, Betterave sur terre. La Betterave blanche pure généralement adoptée aujourd'hui pour l'extraction du sucre, mérite aussi d'être essayée pour la nourriture du bétail. D'après des expériences d'un grand intérêt consignées par M. de Dombasle dans les Annales de Roville, elle paraîtrait supérieure en faculté nutritive à la Bette-

rave champêtre, presque dans la proportion de 2 à 1. La blanche a collet rose, cultivée aussi comme espèce à sucre serait peut-être encore préférable sous le second rapport à la blanche pure, attendu qu'elle est plus vigourense et plus grosse; enfin, nous citerons encore comme pouvant entrer dans des essais comparatifs, la Jaune-blanche (peau jaune et chair blanche), riche en principe sucré, en même temps que forte en végétation. Le semis en lignes, des unes et des autres, emploie environ 6 livres de graines par hectare, celui à la volée 8 à 10.

CAROTTE, *Daucus Carota* L. L'excellente qualité de la carotte, pour la nourriture de tous les animaux est parfaitement reconnue et devrait rendre sa culture dans les champs plus générale qu'elle ne l'est : un de ses avantages est de pouvoir très-bien se passer d'être fumée. Une terre douce, profonde, bien ameublie, amendée de l'année précédente, est celle qui lui convient le mieux; si l'on croit nécessaire de fumer ; il faut n'employer que des engrais consommés. On sème depuis mars jusqu'en mai, et quelquefois en juin, selon le climat et le terrain, à raison de 8 à 10 livres par hectare, à la volée, ou mieux en rayons; on recouvre la graine par un léger hersage, et l'on roule. Quelquefois la carotte se sème avec de l'avoine, de l'orge, du lin ou autres grains de printemps, ou même sur les seigles et fromens en herbe, après un hersage; le succès en est moins assuré que lorsqu'on la sème seule. Dans ce dernier cas, on la sarcle, l'éclaircit et la bine. On coupe la feuille au moment d'arracher les racines, ou après leur extraction; on serre celles-ci en un lieu à l'abri de la gelée, ou même, si le sol est sain et sec, dans des tranchées profondes ou dans une fosse. Plusieurs sortes de carottes sont cultivées pour les bestiaux. En Angleterre, on préfère les *rouges;* en Flandre, les *rouges pâles à grosse tête;* ailleurs, les *jaunes* ou les *blanches*: il y a quelques différences entre ces variétés, indépendamment de la couleur; mais toutes peuvent être employées utilement. La *jaune d'Achicourt* est regardée à juste titre comme une des meilleures; la *grosse*

blanche de Breteuil est aussi très-bonne et vigoureuse. Depuis 1825 j'en ai une autre race qui m'a été envoyée de Bruxelles, et qui me paraît fort intéressante pour la grande culture ; elle est *blanche avec le collet vert*, et sortant de terre, extrêmement grosse, et d'une vigueur tout-à-fait remarquable.

NAVET TURNEP, RABIOULE, RAVE PLATE, *Brassica Rapa* L. Les ressources que fournissent les navets pour la nourriture des animaux, pendant l'hiver, sont généralement connues. De temps immémorial, on a fait usage de cette racine, dans plusieurs parties de la France, pour l'engrais des bœufs, et pour aider à nourrir les vaches, les moutons et les porcs. Les navets aiment la terre plutôt légère et sèche, ou du moins saine, que forte et humide, bien préparée, nettoyée, et, pour le mieux, fumée. La saison ordinaire de la semaille est depuis la fin de juin jusqu'au commencement d'août ; elle peut être néanmoins, dans certains cas, prolongée jusqu'aux premiers jours de septembre ; et, dans d'autres, devancée de plusieurs semaines. La méthode ordinaire, en France, est de semer les navets à la volée : celle de les semer en lignes serait certainement préférable, par la plus grande facilité des sarclages et binages, si les instrumens propres à ce travail, tels que le *cultivateur*, la petite *herse triangulaire* et autres analogues, étaient plus usités parmi nous. On peut encore, après avoir semé à la volée, tracer les rayons avec ces instrumens en donnant le premier binage ; mais, de quelque manière que l'on s'y prenne, il est toujours aussi profitable pour les navets, que pour la récolte qui les suivra, qu'ils soient éclaircis, sarclés et façonnés. Quoiqu'il y ait en général beaucoup d'avantage à donner à la culture des navets les soins que nous venons d'indiquer, nous devons cependant ajouter que, dans la pratique usuelle, on obtient fréquemment d'assez bonnes récoltes de cette racine avec beaucoup moins de soins, et en les semant au moyen d'un seul labour léger donné au chaume ; ces semis réussissent si la saison les favorise. Bien que cette méthode ne soit pas la meilleure, dans les pays où la culture est encore peu avancée, elle rend souvent de fort bons services aux

cultivateurs : c'est particulièrement dans les terres à seigle, légères et sablonneuses, que ces sortes de semis peuvent être mis en pratique avec avantage. Toutes les espèces de gros navets sont propres à la grande culture ; mais les *raves*, proprement dites (de forme ronde ou aplatie) sont les plus employées pour cet usage, et principalement la grosse rave du Limousin appelée *rabioule*, à laquelle on a consacré le nom impropre de *turnep*. Il en existe plusieurs variétés : celle *d'Auvergne*, à collet rouge, est excellente ; celle *du Norfolk* est encore plus renommée, mais elle est lente à se faire, ne convient pas, par cette raison, aux semis tardifs, et demande une culture soignée pour acquérir tout son développement ; une troisième, originaire de Hollande et désignée, dans ma collection, sous le nom de *Turnep hâtif* est recommandable par la facilité de sa réussite, le prompt accroissement et le volume souvent considérable de ses racines ; elle convient beaucoup mieux que les autres pour les semis faits tardivement ou dans des circonstances peu favorables. Le *navet jaune rond* (ou plutôt *rave jaune*) est aussi une fort bonne espèce ; il sort moins de terre que la rabioule, et n'acquiert pas un si gros volume ; sa chair est plus serrée et plus ferme ; elle résiste un peu mieux à la gelée. Une nouvelle variété, le *navet jaune d'Écosse*, s'est répandue depuis peu en Écosse et en Angleterre, à cause de la qualité qu'on lui attribue de mieux supporter le froid que toutes les autres. Parmi les navets longs, un des plus beaux et des plus propres à la grande culture est celui d'Alsace, appelé *navet long de campagne*, et désigné quelquefois sous le nom de *gros navet de Berlin*. Les raves et les navets doivent être enlevés des champs et serrés avant les gelées, à moins qu'on ne veuille les faire consommer sur pied, en automne, par les moutons, ce qui est avantageux dans certains cas. On emploie ordinairement 6 liv. de graines par hectare.

PANAIS, *Pastinaca sativa* L. C'est un fait remarquable et qui atteste la lenteur avec laquelle les bonnes pratiques se répandent, qu'une racine cultivée depuis des siècles en Bretagne, dont on tire, en ce pays, le plus

grand parti, qui y est reconnue excellente pour presque tous les animaux, soit restée, à peu près dans tout le reste de la France, plante exclusivement potagère, et qu'on n'y en fasse presque nulle part un champ destiné pour les bestiaux. Un avantage très-marquant de cette racine est de ne souffrir aucunement des gelées, et de pouvoir rester dans le champ tout l'hiver, ce qui sauve les frais et les risques de la conservation. Ce mérite compense bien les inconvéniens de la culture, dont le plus considérable consiste dans le défoncement ou les labours profonds qu'exige cette racine, et dans le choix d'un terrain substantiel et frais. Les procédés de cette culture sont les mêmes que pour la carotte; il faut seulement que les panais soient éclaircis davantage, à cause des plus grandes dimensions de leurs feuilles; cette circonstance les rend moins propres aussi à être semés parmi les céréales. Le *Panais rond*, variété nouvellement connue dans le jardinage, a l'avantage de réussir sur des terrains moins profonds et moins riches que ceux nécessaires pour la variété longue; il rendra la culture du panais praticable dans un beaucoup plus grand nombre de localités, et si cette culture devient générale, c'est sans doute cette variété que l'on adoptera. On sème 10 à 12 livres de graine de l'une et de l'autre, par hectare.

POMME-DE-TERRE, ou PARMENTIÈRE, *Solanum tuberosum* L. Cette plante précieuse n'a heureusement plus besoin de recommandation en France; son mérite y est apprécié, et, s'il est quelques parties du royaume encore en arrière pour sa culture, elles ne le seront pas long-temps. Les soins, désormais, porteront principalement sur les améliorations dont cette culture est susceptible, soit quant aux diverses opérations qu'elle embrasse, soit quant au choix des variétés, relativement aux terrains et à la différence des climats. Le défaut d'espace ne me permettant pas d'entrer dans des détails suffisans sur aucun de ces objets, je me bornerai à présenter un petit nombre d'observations détachées.

Les procédés de culture de la pomme-de-terre sont très-variés, et l'on peut dire qu'il n'en est aucun qui ne soit avantageux, lorsque les travaux ont été

faits avec assiduité, et que le buttage surtout a été soigné. Quelque méthode que l'on suive, il ne faut pas perdre de vue que plus et mieux on travaille les pommes-de-terre, plus leur produit est considérable. On n'est pas encore entièrement d'accord sur le meilleur mode de fumure; la méthode de réunir l'engrais au fond des sillons, et de placer les pommes-de-terre immédiatement dessus, paraît cependant prévaloir. Dans les terrains forts et argileux, où généralement les pommes-de-terre sont de mauvaise qualité, on parvient à en obtenir de bonnes en employant, au lieu d'engrais, de la grande litière, ou même des pailles neuves, ou d'autres tiges sèches de végétaux, qui soulèvent et divisent la terre. Nous donnerons ici une idée de la culture irlandaise, qui diffère beaucoup de la nôtre, que l'on dit plus productive, et qui a surtout le mérite de donner de bonnes pommes-de-terre dans des terrains naturellement trop humides pour cette plante: on divise le terrain en bandes plus ou moins larges, par exemple de 5 pieds, séparées entre elles par des intervalles d'environ 2 pieds. Ces intervalles ne seront point plantés, et serviront à rechausser la plantation. On pioche, on bêche ou on laboure légèrement la surface des planches; on y répand le fumier, sur lequel on place les pommes-de-terre, à des distances à peu près égales, ordinairement 9 à 10 pouces en tous sens; on recouvre de 2 à 3 pouces de terre, pris dans les intervalles non plantés. Lorsque les plantes ont quelques pouces de hauteur, on les recharge d'une nouvelle couche de terre, prise de même aux dépens des intervalles ou tranchées de séparation. Cette opération se répète plus tard une troisième fois. Il est inutile de dire que la terre des tranchées doit être bien divisée par la bêche, avant d'être répandue sur les planches.

La question de la préférence à donner aux gros ou aux petits tubercules, aux quartiers ou aux yeux, ne peut être discutée ici. Je me bornerai à dire que, d'après des expériences comparatives, il paraît démontré qu'à nombre égal et à terrain égal, les gros tubercules entiers sont ceux qui donnent le produit net le plus considérable, et que les petits tubercules ou les morceaux repro-

duisent un plus grand nombre de fois leur semence. Ainsi, on devra préférer les uns ou les autres, selon que l'on aura intérêt à ménager davantage sa semence ou son terrain. Les yeux détachés avec une portion de pulpe ont été fortement recommandés; c'est un moyen supplémentaire fort utile dans des années de pénurie, mais qui, dans les cas ordinaires, ne vaut pas les tubercules entiers ou coupés. Les germes déjà poussés, détachés du tubercule qui les porte, et plantés, donnent aussi d'assez bons résultats. Enfin, on en a obtenu, dans ces derniers temps, de meilleurs encore, des boutures de tiges développées et suffisamment consistantes, fichées au plantoir dans le courant de juin. Ce procédé, avantageux pour regarnir les manques d'une pièce paraît susceptible d'applications très-importantes et mérite d'être étudié avec suite et intérêt. Le semis des graines est un autre moyen précieux de reproduction, qu'il serait à désirer que chacun connût pour en faire usage au besoin : il peut donner, dès la première année, même en plein champ, si la terre est légère et douce, des produits de bonne grosseur. On l'exécute de deux manières: ou en semant en pépinière dans un jardin, pour replanter à 15 ou 18 pouces entre chaque plant, ou bien en semant en place ainsi qu'il suit : le terrain étant bien préparé, on trace des rigoles peu profondes, espacées entre elles de 18 pouces à 2 pieds: en mars ou avril, on sème très-clair dans ces rigoles, et l'on recouvre très-peu, de préférence avec du terreau bien consommé. Quand les jeunes plantes peuvent être distinguées, on arrache à la main la mauvaise herbe; lorsqu'elles ont quelques pouces de hauteur, on sarcle de nouveau, on éclaircit dans les places trop garnies, et, avec le couteau à sarcler, on fait couler un peu de terre autour des plants qui restent, pour les raffermir et les rechausser. Plus tard on fait un second éclaircissage qui laisse les plantes à 1 pied environ l'une de l'autre; cette fois on les butte modérément. On continue ensuite de les butter comme on ferait de pommes-de-terre plantées. Dans un semis d'expériences, en plein champ, exécuté pour la société d'agriculture par M. Sageret et moi, nous avons obte-

nu, par ce procédé, des pommes-de-terre dont plus de la moitié étaient de grosseur ordinaire, et le reste comme des noix; du reste le but principal et à peu près unique des semis est de se procurer des variétés nouvelles.

Les diverses variétés de pommes-de-terre offrent entre elles des différences quelquefois fort grandes; il en est de très-hâtives et de très-tardives: quelques-unes se distinguent par leur grand produit, d'autres par leur bonne qualité; certaines ont des tiges peu nombreuses, peu feuillées, laissant un libre accès aux rayons du soleil, tandis que dans quelques races les tiges forment une touffe épaisse qui ombrage absolument le sol. Ces différences doivent influer beaucoup sur le choix des espèces à cultiver dans des circonstances et des terrains différens. Ainsi, les espèces à tiges rares seront de meilleure qualité, et mûriront plus complétement dans un terrain froid ou humide: tandis que celles qui couvrent bien le sol se défendront mieux contre la sécheresse dans un terrain sec et brûlant. Les espèces (comme il en est) dont les tubercules tendent à s'élever à la surface du sol, devront être buttées davantage, et par conséquent plantées plus espacées, à végétation égale d'ailleurs, que celles dont les tubercules s'enfoncent naturellement. On voit par là que l'étude des variétés est loin d'être indifférente, et que, pour obtenir en quantité et en qualité le meilleur produit possible, il faut combiner les circonstances locales avec la manière d'être de l'espèce, et modifier en conséquence la culture de celle-ci.

Parmi les variétés très-nombreuses qui existent, j'en citerai quelques-unes des plus recommandables. Le *Cornichon jaune,* appelé *Hollande jaune* à la halle de Paris, très-farineux et léger. La *Truffe d'août,* rouge pâle, hâtive et fort bonne. La *Descroizille,* rose, longuette, d'excellente qualité et de bonne garde. La *Naine hâtive,* jaune, ronde, et remarquable par son extrême précocité: elle mûrit en juin. La *Fine hâtive*, variété nouvellement reçue des États-Unis, presque aussi précoce que la précédente, mais plus farineuse et de meilleure qualité. La *Chave* ou *Shaw*, jaune, obronde, plus précoce, plus grosse et plus productive que la truffe

d'août : c'est la plus précieuse des espèces hâtives que je connaisse. La *Tardive d'Irlande*, appelée *Américaine* à Neufchâtel en Suisse, et *Pomme-de-terre suisse* à Valenciennes, recommandable par la faculté qu'elle possède de se conserver bonne, et presque sans pousser, jusqu'au milieu de l'été. Beaucoup d'autres variétés pourraient encore être citées, surtout parmi les rouges pâles et les grosses jaunes ; plusieurs de ces dernières ont le mérite d'être à la fois productives et fort bonnes. Au reste, les qualités des pommes-de-terre ne sont pas toujours absolues, mais dépendent souvent du climat et du terrain, de sorte qu'il est à propos d'en essayer plusieurs avant de se fixer à celle que l'on doit cultiver. Le semis peut être ici d'une grande utilité en créant des variétés en quelque sorte locales, plus convenables au sol et au climat où elles sont nées, que celles apportées de loin.

J'ai reçu de M. Sabine quelques tubercules de la *pomme-de-terre sauvage*, type de toutes nos variétés cultivées ; la plante est remarquable par ses racines fort traçantes et par le grand nombre et la longue reproduction de ses corymbes de fleurs blanches ; mais ses tubercules, petits et brunâtres, sont infiniment loin de la qualité de nos bonnes variétés. Je ne cite cette acquisition nouvelle que par l'intérêt qu'elle offre sous le rapport de l'histoire naturelle et sous celui de l'historique d'une plante si importante dans notre économie rurale.

Aux espèces citées plus haut, j'ajouterai ici la *Sainville*, jaune oblongue, gagnée de graine par M. de Sainville, agriculteur distingué, qui a bien voulu me la communiquer, ainsi que plusieurs autres bonnes variétés obtenues par lui de la même manière. C'est une des meilleures pommes-de-terre que je connaisse, à chair fine, sèche, féculente et d'une excellente saveur. Elle et la Descroizille sont les seules qui me paraissent pouvoir être, sans trop d'exagération, comparées à la châtaigne.

Le premier binage à donner aux pommes-de-terre peut être remplacé avantageusement par un hersage sur le travers des rangées, donné cinq à six semaines

après la plantation, lorsque les premières pousses commencent à pointer. On passe deux fois de suite la herse. Cette façon est économique et d'un très-bon effet.

RAIFORT CHAMPÊTRE, *Raphanus sativus campestris*. Très-grosse variété de radis, que l'on cultive particulièrement dans le département de l'Ardèche, pour la nourriture des vaches. On la sème en juillet et août, assez fréquemment mélangée avec les navets. M. Jacquemet-Bonnefond, d'Annonay, m'a assuré que le raifort réussissait mieux que ces derniers dans les terres très-légères et pauvres, et qu'il leur était également supérieur sous le rapport de la quantité de lait qu'il procurait aux vaches. Environ 4 kil. à l'hectare.

TOPINAMBOUR, *Helianthus tuberosus* L. Ce n'est que depuis peu que l'on a entrepris de cultiver le topinambour en grand, et cette culture est due surtout à l'exemple de M. YVART, qui en a tiré le plus grand parti pour la nourriture de ses troupeaux. Les avantages qu'elle présente sont nombreux et importans; le topinambour donne des récoltes considérables de tubercules propres à la nourriture de presque tous les animaux. *Ces tubercules ne gèlent jamais;* la plante réussit sur des terrains médiocres, et résiste bien aux sécheresses; enfin les feuilles sont une bonne nourriture pour les animaux, et les tiges fournissent un combustible abondant. A la vérité, le topinambour a aussi quelques défauts; celui de repousser obstinément dans les champs qui en ont produit, et la qualité un peu aqueuse de ses tubercules, qui les rend dangereux pour les moutons si on leur en donne trop. Il est assez difficile de remédier au premier inconvénient : le meilleur moyen paraît être (après avoir fait l'extirpation aussi complète que possible) de faire pâturer au printemps suivant, par les vaches ou par les moutons, toutes les tiges qui repoussent. Quant à la qualité trop rafraîchissante des tubercules, on la corrige en mêlant à ceux-ci une petite quantité de sel, de baies de genièvre concassées, ou de quelque autre substance tonique : mais on y obvie surtout par le soin de les allier avec la nourriture sèche, et de ne les comprendre que pour moitié dans la ration

journalière des moutons; précaution nécessaire pour toute espèce de racines ou de nourriture fraîche que l'on donne en hiver à ces animaux. A l'égard des vaches et des cochons, le même inconvénient n'existe pas. Les topinambours doivent être cultivés comme les pommes-de-terre, c'est-à-dire, plantés en lignes assez espacées pour qu'on puisse les biner et les butter, opérations indispensables, la première surtout. La plantation se fait de bonne heure au printemps, et emploie de 20 à 25 hectolitres de tubercules par hectare.

IIe. DIVISION. — *De quelques espèces et variétés de plantes céréales.*

ALPISTE, Graine d'oiseau, Graine de Canarie, Millet long, *Phalaris canariensis* L. Plante annuelle, analogue au millet par sa culture et son emploi. Sa paille est un bon fourrage pour les chevaux et pour les bêtes à cornes. Semer clair, à la volée, en avril et mai, sur une bonne terre meuble et engraissée.

AVOINE, *Avena sativa.* Cette céréale présente un grand nombre de variétés dont il est difficile de déterminer le mérite respectif, attendu que le terrain et le climat influent souvent beaucoup sur leur succès et leur qualité. J'indiquerai ici les principales de ces variétés, en faisant observer que c'est seulement par des essais faits sur son propre terrain, que chacun pourra juger de celles auxquelles il devra donner la préférence.

Avoine patate, ou Avoine pomme-de-terre, *Avena sativa turgida* C. V. Grain blanc, court, pesant, à écorce fine, abondant en farine. Cette variété, fort multipliée depuis quelques années en Angleterre, conserve difficilement ici les qualités qui la font rechercher dans ce pays; elle est très-sujette au charbon: dans plusieurs essais, cependant, elle s'est montrée encore supérieure à notre avoine ordinaire.

Avoine de Georgie, *Av. sat. georgiana* C. V. Grain d'un blanc jaune, fort gros et pesant, à écorce dure; panicule très-grande; feuille large; paille grosse, élevée, douce cependant et de bonne qualité pour le

bétail ; maturité très-précoce ; elle fournit au battage plus de balle qu'aucune autre espèce.

AVOINE JOANETTE, *Av. sat. var.* Multipliée depuis peu dans les environs d'Orléans, à cause de sa précocité ; sujette à s'égrainer, et demandant par cette raison à être coupée avant sa parfaite maturité. Grain noir, d'assez bonne qualité.

AVOINE A TROIS GRAINS, *Av. trisperma* C. V. Ainsi nommée de ce que ses épillets sont en grande partie composés de trois grains qui restent attachés par leur base ; fort productive et peu difficile sur le terrain ; grain assez volumineux, mais barbu, à écorce dure et de médiocre qualité.

AVOINE NOIRE DE BRIE, *Av. sat. var.* Une des meilleures variétés et des plus productives dans les bons terrains; grain court, renflé, de très-bonne qualité. Une partie des grains ne se séparent point au battage et restent attachés deux ensemble par leur base.

AVOINE D'HIVER, *Av. sat. hyemalis.* Très-cultivée et estimée en Bretagne et dans une partie de l'ouest de la France, mais d'une réussite incertaine dans les contrées de l'est et du nord, où les gelées la fatiguent et quelquefois la font périr ; très-productive en paille et en grain, qui est pesant et d'excellente qualité; maturité précoce. On la sème en septembre ou au commencement d'octobre, dans les pays où elle ne craint point l'hiver ; dans les autres, on peut l'employer très-utilement, ainsi qu'on le fait dans une partie du Berry, pour les premiers semis de février, ou même de la fin de janvier, qui, faits avec cette espèce, sont bien plus assurés qu'avec les avoines de mars.

AVOINE DE HONGRIE, DE RUSSIE, UNILATÉRALE, *Av. orientalis.* Deux variétés, la blanche et la noire, fort distinctes des autres avoines en ce que leur panicule est resserrée, et tous les grains attachés de court, et pendans d'un seul côté, ce qui leur fait donner aussi le nom d'*avoine à grappe.* La noire est extrêmement productive dans les bons terrains; M. le Vte. de Morel-Vindé en a obtenu des récoltes extraordinaires, et a beaucoup contribué par ses écrits et par son exemple à

la propager. Le grain de cette avoine est ordinairement un peu maigre et d'un faible poids; elle est, d'un autre côté, assez sujette à échauder; enfin je l'ai trouvée inférieure à l'avoine commune dans les terrains pauvres; malgré ces défauts, son grand produit en grain et en paille lui fait donner, dans plusieurs lieux, la préférence sur toutes les autres. L'*avoine blanche de Hongrie*, est surtout remarquable par la force et la hauteur de sa paille; son grain est souvent encore inférieur en qualité à celui de la noire; néanmoins j'en cultive depuis peu une sous-variété sans barbes ou rarement barbue, dont le grain est bon et nourri. Elle produit ainsi que l'autre très-abondamment dans les terrains riches, et réussit mieux que la noire dans les mauvais; l'une et l'autre sont dures à battre et leur paille est un moins bon fourrage que celle des autres espèces.

AVOINE NUE, *Avena nuda*. Remarquable par ses épillets composés de 4 à 5 fleurs pendant en une petite grappe et par son grain sans écorce et qui, au battage, sort de la balle tout mondé; produit faible; grain petit. M. Ardent en a introduit, il y a quelques années, une variété plus grosse; mais dont une partie des grains ne se dépouille pas naturellement. La nature particulière de ces deux espèces semblerait les rendre plus propres que d'autres à la confection du gruau, mais je n'ai pas connaissance que l'essai en ait encore été fait.

FROMENT. Ne pouvant donner ici un travail suffisamment étendu sur les diverses espèces et variétés de froment, je me bornerai à indiquer quelques-unes des plus marquantes, et qui me sont plus connues par les essais que j'en ai faits.

Blés d'hiver sans barbes. — BLÉ BLANC DE FLANDRE, dit BLANC ZÉE OU BLAZÉE. Un des fromens les plus beaux et les plus productifs qui se récoltent en France.

BLÉ BLANC DE HONGRIE. Remarquable par la forme très-arrondie de son grain.

BLÉ DE TALAVERA. Fort multiplié depuis quelques années en Angleterre; paille élevée; épi long; beau grain blanc, de forme un peu allongée.

BLÉ DE HAIE. A grand et gros épi dont les balles

sont recouvertes d'un duvet cotonneux. Ce blé m'a été envoyé d'Angleterre et me paraît être une fort bonne race. Quoiqu'on me l'ait donné sous le nom de blé de haie (*hedge wheat*), je ne suis pas certain que ce soit le même que celui décrit autrefois sous ce nom par M. Tessier.

Blé lammas. Rouge, précoce, productif; veut être semé de bonne heure et craint les terrains trop humides: sujet à s'égrener et demandant, par cette raison, à être coupé avant sa complète maturité.

Blés d'hiver barbus. — Blé du Caucase. Épi très-allongé; grain dur et pesant; paille grosse et cependant sujette à verser. Ce blé est remarquable par sa grande précocité et peut être semé au printemps aussi bien qu'à l'automne. Il a une sous-variété *à épi rouge* et *sans barbes*, qui ne diffère du barbu que par ces deux caractères. Je dois l'un et l'autre à M. Durand de Metz, agriculteur distingué.

Tous les blés qui viennent d'être décrits appartiennent à l'espèce du *blé commun*, *triticum sativum.*

Blé poulard blanc, carré, ou poulard de Barbarie, *Triticum turgidum, var.* Ce froment appartient à la race des *gros blés barbus* dit *poulards*, dont le grain est en général d'une qualité commune et peu estimée; mais le poulard blanc l'emporte sensiblement à cet égard, sur ses analogues, en même temps que, comme eux, il a le mérite d'être très-productif en paille et en grain, et plus rustique que les blés fins. Sa paille est pleine et dure.

Blé bleu conique, *Triticum turgidum*, *var.* Un de ceux de cette même race de poulards qui se distinguent le plus par la grandeur des épis et l'abondance du produit.

Blé de miracle ou de Smyrne, *Triticum compositum.* Remarquable par ses épis rameux, c'est-à-dire composés de plusieurs épis réunis en une seule tête grosse et élargie; grain blanc, fort gros et arrondi. Quoique ce froment ait été à diverses époques très-préconisé, et qu'il ait le mérite d'être d'un grand produit, sa culture s'est cependant très-peu étendue jusqu'ici, parce qu'il est assez difficile sur le terrain, et qu'il donne une fa-

rine rude et grossière; il est de plus extrêmement sujet à dégénérer et à reprendre un épi simple. Sa paille est pleine et très-dure.

Blé de Pologne, *Triticum polonicum*. Celui-ci se distingue de tous les fromens par ses épis très-grands et longs, dont les balles sont d'une dimension extraordinaire, aussi-bien que par la forme de son grain très-allongé et complétement dur ou glacé. Son apparence lui a fait donner les noms de *seigle de Pologne, seigle de Russie*, etc. Ce blé est d'une bonne qualité, mais je l'ai toujours trouvé d'un faible produit. Il peut être semé au printemps, quoique la saison à préférer soit l'automne; dans ce dernier cas, il craint plus l'humidité que les autres fromens; il est du reste moins exigeant que la plupart d'entr'eux, sous le rapport de la qualité du terrain, et réussit assez bien dans les sables à seigle. Sa paille est très-longue, dure et pleine.

Froment de mars, *Triticum sativum vernum*. Cette race de grain n'est pas aussi cultivée qu'elle devrait l'être; si l'excès des pluies, une inondation, les insectes ont détruit ou endommagé fortement des pièces semées en blé d'automne; si les fermiers, contrariés par une saison trop pluvieuse, n'ont pu achever leurs semailles, il en résulte un déficit, quelquefois considérable, dans la récolte des fromens; déficit qui pourrait être rempli par les blés de mars, si leur culture était plus générale et plus étendue qu'elle ne l'est. Il faudrait pour cela que l'on en semât annuellement, sur chaque exploitation, quelques arpens. Cette ressource pourrait être d'autant plus facilement étendue que les blés de mars réussiraient dans beaucoup de terrains trop légers pour ceux d'automne. Parmi les variétés de ce grain nous citerons les suivantes : *Froment de mars à épi blanc sans barbes*, le plus cultivé aux environs de Paris, quoiqu'on l'y trouve plus souvent mêlé du suivant que pur; *à épi blanc barbu*, un peu plus hâtif que le précédent; *rouge sans barbes*, espèce que j'ai reçue du Nord, et qui paraît être fort bonne; *carré de Sicile*, épi rouge, court, ramassé, sans barbes; *Trimenia barbu de Sicile*, hâtif et d'un bon produit; *blé Fellemberg*, paille aussi haute

et épi aussi long que dans le blé d'automne; il a le défaut de s'égrener facilement, et doit, pour cette raison, être coupé un peu avant la maturité complète; *blé Pictet,* sous-variété du précédent, dont le grain tient mieux dans la balle, et qui paraît lui être égal et peut-être supérieur sous les autres rapports; *blés d'Odessa* et de *Taganrock,* qui, dans des essais nombreux faits en France, ont généralement bien réussi, mais qu'il est difficile de bien caractériser, parce que la plupart des lots importés sous ces noms se sont trouvés mélangés de plusieurs variétés; celle qui dominait se rapproche du *trimenia barbu* de Sicile. *Blé du Cap,* joli grain, jaune, dur et pesant; dans mes essais de 1822, il a mieux résisté à la sécheresse que presque toutes les autres espèces. Ces divers blés peuvent être semés jusqu'à la mi-avril, et même à la rigueur dans les premiers jours de mai; cependant il ne faudrait pas le faire de préférence aussi tard; ceux qui m'ont paru se prêter le mieux à ces semis tardifs sont : celui à *épi blanc barbu,* le *carré de Sicile,* et le *trimenia barbu.* Depuis plusieurs années on a recommandé, sous le nom de *blés de mai,* divers fromens, pouvant, disait-on, être semés dans ce mois avec un entier succès. Des essais comparatifs m'ont donné la preuve que ce n'étaient que des blés de mars déjà connus, et j'ai la conviction que, jusqu'à présent, nous ne possédons aucune variété exclusivement propre à ces semis tardifs, et qui mérite véritablement le nom de blé de mai.

Épeautre, *Triticum spelta L.* Ce froment, par sa rusticité, est une espèce utile dans les pays froids et montagneux, et dans les terrains trop tenaces, où il vient mieux que les autres. La farine de l'épeautre est supérieure à toutes les autres, mais le grain est difficile à extraire de la balle; la variété de printemps, dite Épeautre de mars, est estimée dans quelques parties de l'Allemagne. La petite épeautre, Ingrain et Engrain, *Triticum monococcum* L., est également remarquable par sa facilité à réussir sur de mauvais terrains, même sur ceux à seigle. On la sème à l'automne et au printemps. C'est la plante qu'on a cultivée dans certains cantons sous le nom de *Riz sec.*

MAIS, Blé de Turquie, Blé d'Inde, *Zea Maïs* L. L'utilité de ce grain pour l'homme et les animaux est bien connue. Le maïs aime les bons terrains, quoiqu'il réussisse passablement dans ceux de médiocre qualité; mais il lui faut de l'engrais. On le sème de la fin d'avril à la fin de mai, à la volée, ou mieux par rangées alignées, distantes d'environ 3 pieds, et les plantes à 2 pieds à peu près sur la ligne; on met cependant les semences plus rapprochées, mais on supprime ensuite les pieds excédans. On donne deux et trois binages, rechaussant à chaque fois les plantes, et, à la dernière façon, on les butte tout-à-fait; on supprime les drageons ou rejetons qui viennent au pied, l'on coupe les sommités au-dessus du dernier épi, après que la fécondation a eu lieu; ce qui se reconnaît quand les pistils, qui pendent du sommet de l'épi comme une barbe soyeuse, se dessèchent et se noircissent. Toutes ces parties supprimées sont excellentes pour les bestiaux. La maturité des épis se reconnaît aisément au desséchement des enveloppes qui les recouvrent: on les détache alors par un temps sec, en cassant leur pédicule; on les étend clair dans un grenier, ou bien, ce qui convient surtout dans les années où la chaleur est peu considérable, on les lie par paquets que l'on suspend au soleil ou dans un lieu couvert, pour que le desséchement se complète le mieux possible. La culture du maïs a l'avantage d'améliorer les terres, par la diminution des jachères, sur lesquelles on le sème fréquemment, et par les sarclages et binages qu'elle nécessite.

Les variétés de cette céréale sont très-nombreuses; il y en a de toutes couleurs de grain; les plus estimées sont ou jaunes ou blanches. Le maïs le plus ordinaire en France est jaune et à gros grains; on en cultive, dans le dép^{t}. des Landes, une belle variété blanche à épi plus court et plus conique que celui du précédent, un peu plus hâtive et de très-bonne qualité: elle m'a été communiquée par mon ami, M. Clerisse, de Hastingues. On a aussi recommandé, depuis quelques années, un maïs de Pensylvanie, sensiblement plus hâtif que le nôtre, et qui sous ce rapport offre de l'intérêt pour nos départemens du centre. J'ai reçu nouvellement des États-Unis,

sous le nom de *maïs des Sioux*, une race analogue à la précédente, mais à épis et grains beaucoup plus gros; aussi un *maïs perle*, blanc, très-petit et fort joli, mais mûrissant difficilement, et qui paraît spécialement propre à donner du fourrage par le grand nombre de tiges et de feuilles qu'il produit. Parmi les variétés tout-à-fait hâtives, nous citerons les deux suivantes comme ayant un mérite particulier :

MAÏS QUARANTAIN, moins élevé et moins productif que l'ordinaire, mais beaucoup plus précoce, au point que, dans le Piémont, il mûrit semé en juin et juillet sur les chaumes des grains qui viennent d'être récoltés. Cette qualité permet de le cultiver beaucoup plus au nord que les grandes races, et lui donne un véritable intérêt pour nos contrées.

MAÏS A POULET. Nous devons cette jolie race à M. le Comte LELIEUR, qui l'a rapportée d'Amérique : elle diffère de la précédente en ce qu'elle est plus petite dans toutes ses parties, et encore plus précoce. La petitesse de ses grains est indiquée par son nom, aussi-bien que l'usage qu'on peut en faire. Sous le rapport du produit, cette variété ne peut être comparée même au quarantain; mais elle possède encore à un plus haut degré tous les avantages attachés à une grande précocité, et, sous ce rapport, elle est véritablement intéressante. Ces deux maïs doivent être semés plus rapprochés que le grand.

Dans les parties septentrionales de la France, le maïs, considéré uniquement comme fourrage et sans aucunes vues sur la récolte de son grain, offre une des ressources les plus précieuses possibles pour la nourriture au vert, à l'étable, des bœufs de labour, des vaches et même des chevaux. En en semant successivement sur les jachères tous les 15 à 20 jours, depuis le commencement de mai jusqu'à la mi-juillet, on se procure pendant 3 à 4 mois une abondance du meilleur fourrage vert qui existe. Il faut, pour cela, fumer cette portion de sa jachère au printemps ou à mesure des semis; on sème en lignes à environ 60 centimètres (2 pieds), et, avec la houe à cheval entre les rangs, et la binette à main sur le rang, on a soin d'entretenir son terrain parfaitement propre, au

quel cas on obtient de très-bon blé après cette récolte verte. On coupe lorsque les fleurs mâles commencent à montrer leurs pointes au sommet des plantes, et successivement jusqu'à la pleine floraison, point qu'il faut faire en sorte de ne pas dépasser. Si l'on en avait de trop, on ferait sécher l'excédant, qui serait une très-bonne nourriture pour l'hiver. Je ne saurais, d'après mon expérience, trop recommander aux cultivateurs l'emploi de cette méthode, qui joint à l'avantage d'un entretien parfait du bétail pendant plusieurs mois, celui d'une grande augmentation des fumiers.

ORGE NUE A DEUX RANGS, GROSSE ORGE NUE, *Hordeum distichum nudum* H. P. Cette variété a un avantage considérable sur l'orge commune, par la qualité de son grain, aussi lourd et même plus que celui du froment, et qui, au moulin, rend son poids presque entier d'une farine fort supérieure à celle de l'orge ordinaire. Son mérite, sous ce rapport, aurait sans doute rendu sa culture générale depuis long-temps, si elle ne présentait quelques défauts assez notables, tels que celui d'avoir la paille trop cassante, de se battre fort difficilement, et enfin de brunir lorsqu'elle est récoltée par un temps humide, ce qui n'altère pas d'ailleurs la qualité du grain. Malgré ces défauts, quelques cultivateurs en font beaucoup de cas, et la sèment de préférence aux autres variétés. Elle est de printemps et hâtive. ORGE CARRÉE DE PRINTEMPS ou ESCOURGEON DE PRINTEMPS, *Hordeum vulgare* L. Malgré son nom botanique latin, cette espèce, répandue en Allemagne et dans le nord de la France, est à peu près inconnue dans la plupart de nos départemens. C'est la plus hâtive des orges, et celle qui convient le mieux aux semailles faites très-tardivement, par exemple à la fin de mai ou en juin. Elle est intéressante sous ce rapport et sous celui de son aptitude à réussir dans les terres qui ont peu de qualité. ORGE CARRÉE NUE, PETITE ORGE NUE, ORGE CÉLESTE, ORGE NUE A SIX RANGS, *Hordeum vulgare nudum*, *Hordeum cœleste* L., connue depuis long-temps en Europe, y était très-peu cultivée jusqu'à ces dernières années qu'on l'a multipliée en Belgique,

sous les noms impropres de *blé de mai* et *blé d'Égypte* (1) ; elle est plus productive que celle à 2 rangs; sa paille est plus haute ; et, d'après les essais multipliés qu'on en a faits en Belgique, on peut la regarder comme un excellent grain, très-profitable à cultiver. Elle peut être semée avec succès jusqu'au commencement de mai, ce qu'elle a au reste de commun avec toutes les orges de printemps. **Orge éventail** ou **Orge riz**, *Hordeum zeocriton* L., a le mérite particulier de réussir sur des terrains médiocres et dans des situations très-froides ; elle a une certaine réputation en Allemagne, mais elle est peu connue en France. En 1818, cette orge a considérablement produit malgré la sécheresse ; son grain est fort lourd et supérieur en qualité à celui de la plupart des autres espèces. **Orge noire**, *Hordeum vulgare nigrum* C. V. Cette variété se distingue autant des autres par sa manière de végéter que par la couleur de son grain. Selon la température et surtout selon l'époque où elle a été semée, elle présente d'une année à l'autre des différences fort sensibles; tantôt donnant une récolte considérable en paille et en grain, comme je l'ai éprouvé en 1821, tantôt ne montant point ou à peine. L'expérience m'a fait reconnaître que semée sous le climat de Paris, plus tard que le 15 avril, elle ne monte pas; le mieux est de la mettre en terre dans le courant de mars. Si on la sème à la fin d'avril ou en mai, les touffes se conservent vertes toute l'année, passent l'hiver et montent l'année suivante. J'ai essayé de traiter cette orge comme l'escourgeon, c'est-à-dire de la semer en automne, elle a péri presqu'en entier. Ce qu'elle m'a surtout offert de remarquable est cette lenteur à monter, qui la rend presque bisannuelle, et qui permettrait (au moins, à ce qu'il me semble, dans le nord de la France), en ne la semant qu'à la fin d'avril ou en mai, d'en obtenir du fourrage la première année et du grain la seconde. Si on l'essayait dans ce sens, il serait utile

---

(1) Dans une partie de la Belgique on a aussi donné le nom de *blé de mai* et *blé d'Égypte*, à un blé de mars, qui s'est trouvé être le même que celui cultivé aux environs de Paris.

de lui comparer le seigle de la Saint-Jean, le seigle ordinaire même, et les espèces tardives de froment, en les traitant de la même manière.

PANIS D'ITALIE, ou MILLET A GRAPPE, *Panicum italicum* L., et MILLET COMMUN, *Panicum miliaceum* L. La culture et l'emploi de ces deux plantes se ressemblent beaucoup. L'une et l'autre ne sont guère cultivées pour la nourriture de l'homme que dans le midi de l'Europe. Elles demandent une bonne terre, plus légère que forte, bien ameublie et fumée. On les sème clair, à la volée et un peu tard, c'est-à-dire, après les gelées. Il est convenable de les sarcler et biner. Elles peuvent fournir un bon fourrage vert, étant semées dru; j'ai vu employer la seconde pour cet usage; leur paille, surtout celle du millet commun est également une excellente nourriture pour les bœufs.

MOHA DE HONGRIE, *Panicum germanicum*. Une autre plante de la même famille a été depuis quelques années introduite en France et cultivée pour fourrage aux environs de Metz, sous le nom de *moha* qu'elle porte en Hongrie. Les avantages de cette culture ont été exposés dans une notice et publiés par les journaux agricoles, avec un peu d'enthousiasme. Bien que j'ajoute foi aux résultats énoncés dans ces écrits, je dois dire cependant que je n'en ai point obtenu d'aussi avantageux. Depuis 1820, j'ai cultivé le moha qui m'avait été donné par M. de Borda, et je l'ai introduit dans ma collection commerciale. Des essais comparatifs avec le panis d'Italie, dont il est fort voisin, me l'ont montré supérieur à celui-ci comme fourrage, à raison du plus grand nombre de ses tiges et de leur moindre grosseur; mais je ne l'ai obtenu qu'une seule fois très-vigoureux et abondant; c'était sur un sable gras, frais et bien amendé; des semis en grand faits sur des terres calcaires d'assez bonne qualité, ne m'ont donné que de faibles produits. C'est donc, si je ne me trompe, seulement dans les très-bons fonds que cette plante peut être considérée comme un fourrage de grande ressource. Sous le rapport de l'utilité de son grain, je pense que l'on peut au plus l'assimiler au panis

d'Italie. J'engage les amateurs qui voudront essayer le moha à semer comparativement ces deux plantes pour établir entr'elles un parallèle qui ne peut que tourner au profit de la pratique agricole.

RIZ DE CARRO, OU RIZ SEC DE LA CHINE, *Oriza sativa mutica* C. V. Parmi les nombreuses variétés de *riz* cultivées dans l'Inde et dans certaines parties de l'Amérique, il en est quelques-unes qui, se semant à l'époque de la saison des pluies, réussissent à l'aide de cette circonstance, sur les terrains élevés et sans le secours de l'inondation. C'est ce qu'on appelle *riz secs* ou *riz de montagne*. Plus d'une fois on a tenté de les naturaliser en Europe, et surtout en Piémont, où l'insalubrité des rizières inondées décime la population de certains villages. Ces essais ont toujours été infructueux: le seul *riz de Carro*, variété précoce et fort intéressante, a donné quelques espérances qui, jusqu'à présent, ne se sont pas réalisées. Cependant les journaux d'agriculture ont plusieurs fois annoncé des récoltes complètes et des succès décisifs obtenus de la culture du riz sec dans plusieurs de nos départemens de l'est. Il est nécessaire de prévenir les amateurs de cultures étrangères, que les annonces en question n'étaient fondées que sur une erreur d'espèce. J'ai reçu, de plusieurs endroits, de ce prétendu riz sec; tous les échantillons m'ont uniformément présenté le *froment locular* ou *petite Épeautre* (*Triticum monococcum*), appelée encore *Engrain* ou *Aingrain*, et cultivé sous ces derniers noms, comme la ressource des plus pauvres terres, dans une partie du Berry et du Gâtinais.

Pour prémunir les cultivateurs contre la méprise que je signale ici, il suffit de leur rappeler que les véritables riz sont tous paniculés, comme le millet des oiseaux (*Panicum miliaceum*) et l'avoine commune, tandis que la petite épeautre porte un épi raide, aplati, dont les grains sont serrés et disposés sur deux rangs comme dans l'orge.

SARRASIN, BLÉ NOIR, CARABIN, BUCAIL, etc., *Polygonum fagopyrum* L. Le sarrasin est, en général, la ressource des pays pauvres et des terrains sablonneux, froids et médiocres. Il offre aussi des avantages qui peuvent

le faire admettre, avec utilité, sur des exploitations mieux partagées. Son grain très-abondant, et qui sert, comme on sait, à la nourriture de l'homme, convient encore beaucoup pour la volaille et les pigeons; il est excellent pour l'engrais des cochons, et bon pour les chevaux: ses fleurs fournissent une abondante pâture aux abeilles. La plante enfouie en fleur est regardée par plusieurs praticiens comme un des meilleurs engrais végétaux connus: de plus, la végétation du sarrasin étant très-rapide, et permettant de le semer tard en saison, il offre une grande ressource, comme récolte auxiliaire ou intercalaire. On le sème presque toujours à la volée, et quand la terre est humide on la relève en billons, parce qu'il craint l'humidité: il ne craint pas moins les gelées tardives. et il ne faut le semer que quand leur saison est passée. On emploie un demi-hectolitre de semence par hectare pour récolter *à graine*, et le double si c'est pour enfouir. Les cendres de ses tiges contiennent beaucoup de potasse. Cette plante fleurissant pendant long-temps, ses premières graines sont tombées avant que les dernières ne soient mûres; on est donc obligé de prendre un terme moyen entre les unes et les autres pour faire la récolte. Le SARRASIN DE TARTARIE, *Polygonum tataricum* L., dont le grain est inférieur en qualité, est plus rustique et moins sensible au froid; la plante est plus forte, plus ramifiée et plus productive en grain. Il réussit également dans des terrains fort médiocres, notamment dans ceux de la Sologne: il peut être semé plus tôt et plus tard que le commun, et demande moins de semence.

Le sarrasin, coupé en vert, a été indiqué dans beaucoup d'ouvrages, comme un assez bon fourrage et je l'ai cité comme tel dans plusieurs éditions du *Bon Jardinier*. Bien que l'usage n'en soit véritablement pas rare dans la pratique, et que moi-même j'en aie plus d'une fois fait manger à mes bœufs et à mes vaches sans en remarquer de mauvais effet, il paraît cependant qu'on doit se défier de cette nourriture: plusieurs observations ont démontré que donnée abondamment à l'étable ou pâturée sur pied, elle occasione

des vertiges et des accidens assez graves. Cet effet a eu lieu sur les bêtes à cornes et sur les moutons; il a été récemment constaté de nouveau, à l'égard de ces derniers, par M. Vuitry, de Sens.

SEIGLE DE MARS, *Secale cereale vernum* C. V. Il a la paille moins longue et plus fine que celle du seigle d'automne; son grain est un peu plus menu, mais lourd et d'excellente qualité. Sa culture s'est beaucoup étendue depuis quelques années. On le sème en mars ainsi que son nom l'indique. J'en ai obtenu d'Allemagne une variété plus élevée, à plus longs épis, et un peu plus tardive que celle de France.

SEIGLE DE LA SAINT-JEAN, SEIGLE DU NORD. Variété du seigle d'automne qui se distingue par la longueur de sa paille et de ses épis, par son grain un peu plus court et plus mince, et en ce qu'il est plus tardif et qu'il talle davantage. En Saxe, on le cultive à la fois pour fourrage et pour grain; on le sème vers la Saint-Jean (ce qui lui a fait donner son nom); on le coupe en fourrage vert à l'automne, ou on le fait pâturer jusqu'à la fin de l'hiver, et l'été suivant on le récolte en grain. Cette époque de semaille n'est cependant pas de rigueur, le seigle de la St.-Jean pouvant être, aussi-bien que notre espèce commune, semé à l'automne et donner sa récolte au temps ordinaire l'année suivante; d'un autre côté, il est reconnu que notre seigle commun d'automne peut, comme l'espèce du nord, être semé au milieu de l'été, et donner des résultats analogues; la différence entre les deux races, sous ce rapport, n'a pas encore été parfaitement établie. Ce qui est quant à présent bien constaté, c'est que le seigle de la Saint-Jean constitue une variété intéressante par sa grande vigueur, et qui mérite d'être essayée comparativement avec notre espèce ordinaire et comme grain et comme fourrage. A raison de la petitesse de son grain et de la force de ses touffes, il demande environ un cinquième de semence de moins que le seigle commun.

SORGHO, *Holcus sorghum* L. Ce grain ne peut convenir que dans le midi de la France, et y offre même peu d'avantage, parce qu'il est un médiocre aliment, et qu'il

et qu'il exige de bons terrains. On en donne aux volailles, quoique, d'après quelques rapports, il ne leur soit pas très-bon. On peut employer la plante en fourrage vert. On en cultive un peu en Anjou pour faire des balais avec ses panicules. On le sème tard, parce qu'il est sensible aux gelées ; et clair, parce qu'il devient presque aussi fort que le maïs. Le *Sorgho blanc* est plus gros et plus farineux que le commun ; mais il est encore plus tardif, et mûrit très-difficilement sous le climat de Paris.

III[e]. DIVISION. — *Plantes économiques, ou employées dans les arts* (1).

ARACHIDE, Pistache de terre, *Arachys hypogea* L. Cette plante, originaire du Mexique, est cultivée principalement dans les colonies espagnoles, pour sa graine, qui fournit une huile bonne à manger et propre à divers autres usages. Elle fut introduite, il y a environ quinze ans, dans le département des Landes, et y réussit parfaitement ; mais le défaut d'emploi de la graine y a fait tomber complétement cette culture, qu'il serait à désirer de voir revivre dans le midi de la France, où elle pourrait être d'une grande utilité, moyennant que l'on s'assurât des moyens de tirer parti de ses produits. La culture de l'arachide se rapproche beaucoup de celle des haricots ; il ne faut semer cette plante, comme eux, que quand la terre est assez échauffée pour la faire germer de suite. On doit choisir une terre légère, douce, et une bonne exposition ; façonner et biner les intervalles entre les touffes ou les rayons, de manière que les gousses, qui, après leur floraison, s'enfoncent en terre pour y prendre leur accroissement et leur maturité, puissent aisément y pénétrer. Ces gousses tenant toutes à la plante, étant très-friables, et les amandes grosses, la récolte et l'extraction sont d'une grande facilité. On peut espérer de voir réussir l'arachide dans les parties de la France où les melons viennent en plein champ; plus au nord, il n'y faut pas compter.

---

(1) Plusieurs plantes qui appartiennent à cette division, étant aussi cultivées pour faire du fourrage, se trouvent comprises dans la division des plantes à fourrages ; telles que le *colsa*, la *navette*, la *moutarde*, le *pastel*, etc.

CAMELINE ou CAMOMILLE, *Myagrum sativum* L. Plante oléagineuse. Elle se sème au printemps, et peut l'être jusqu'en juin; ce qui fait qu'on en tire souvent parti, pour remplacer les cultures printanières ou hivernales qui ont manqué. Son plus grand produit est dans les bonnes terres à blé, cependant elle vient assez bien sur les sols sablonneux et médiocres. On la sème ordinairement à la volée, et il est bon de la sarcler une fois. On la récolte quand les capsules jaunissent, et avec les précautions que demandent les espèces sujettes à s'égrener. Dix livres peuvent ensemencer un hectare.

CARDÈRE, CHARDON A FOULON, CHARDON A BONNETIER, *Dipsacus fullonum* Wild. *Sp.* Ses têtes, garnies de crochets nombreux et fermes, servent à peigner les draps. Il lui faut une très-bonne terre, profonde et bien amendée. On la sème au printemps dans les contrées du nord, et à l'automne dans le midi de la France, à la volée, ou en rayons (ce qui est préférable). On donne des sarclages et des binages fréquens, et on éclaircit, de manière que les plantes soient espacées d'environ un pied. Si l'on a semé en ligne, il faut que les intervalles soient assez grands pour permettre le passage de la houe à cheval ou du cultivateur, qui sont bien plus économiques que le travail à la main. On peut aussi semer la cardère en pépinière au printemps, et la replanter à l'automne. La récolte se fait en plusieurs fois, lorsque les têtes et les tiges commencent à jaunir et en laissant à celles-ci une longueur d'environ un pied, nécessaire pour les lier par poignées.

CARTHAME, SAFRAN BATARD, *Carthamus tinctorius* L. Les sommités de ses fleurs fournissent une teinture rouge, et, sous le nom commercial de *safranum*, sont pour la France un objet d'importation assez considérable; importation à laquelle elle pourrait aisément se soustraire, car cette plante n'est pas délicate, et viendrait très-bien, dans les départemens du midi surtout. Les terrains secs, qui ont de la profondeur, conviennent au carthame. On le sème quand les dernières gelées ne sont plus à craindre, c'est-à-dire, selon le climat, de mars au commencement de mai, à la volée, ou mieux

en rayons, pour la facilité des façons et de la récolte. On bine, et, s'il y a lieu, on éclaircit de manière que les plantes se trouvent espacées d'un pied au moins. On fait la cueillette des fleurons successivement et par un temps sec, tant que dure la floraison, et on les met sécher avec soin, en évitant de les entasser. La graine de carthame fournit une huile assez abondante, employée dans le Levant. Cette graine convient aux volailles; elle est un aliment favori pour les perroquets.

CHANVRE, *Cannabis sativa* L. La culture du chanvre demande une terre franche, légère et bien substantielle, fumée et labourée à l'automne, et labourée de nouveau au printemps, de préférence à la bêche, et dans tous les cas autant de fois qu'il le faut pour qu'elle soit parfaitement ameublie. Lorsqu'on ne craint plus les gelées, on sème le chanvre immédiatement après une pluie, ou, si la terre n'est pas sèche, aussitôt après le dernier labour, afin que la graine trouve assez de fraîcheur pour germer sur le-champ. On sème plus ou moins dru, suivant que l'on désire une filasse plus fine ou plus forte, mais dans tous les cas assez épais pour que les plantes ne puissent se ramifier. On enterre très-peu la graine; un serclage est quelquefois utile, et même un éclaircissage dans les places où le plant serait par trop épais. Pour faciliter ces opérations, aussi-bien que l'extraction des pieds mâles (que l'on appelle femelles dans la campagne), on dispose ordinairement le terrain en planches, avec un petit sentier entre deux. La récolte se fait à deux reprises, parce que la plante est dioïque, et que les pieds mâles mûrissent les premiers. On les arrache dès qu'ils commencent à jaunir. On récolte les pieds femelles lorsque la graine est mûre; celle-ci doit être souvent remuée pour l'empêcher de fermenter, et être mise à l'abri des rats et des oiseaux. Il en faut environ 4 hectolitres et demi à 5 hectolitres par hectare. La graine de chanvre fournit une bonne huile à brûler. Elle engraisse et échauffe les oiseaux de basse-cour et ceux de volière. Si la grêle avait fortement mutilé le chanvre avant que les pieds mâles eussent commencé à jaunir, il faudrait le faire faucher, et on aurait encore

l'espérance d'une bonne récolte. LE CHANVRE DE PIÉMONT est une race ou une variété particulière, qui s'élève beaucoup plus haut que le chanvre commun ; sous ce rapport, il présente de l'intérêt, surtout lorsqu'il s'agit d'avoir de grands et forts chanvres comme ceux destinés pour la marine. M. DUPASSAGE, ancien maire de Caillouel, a tiré parti d'une manière fort ingénieuse de cette grande force de végétation ; ayant remarqué que le chanvre de Piémont, semé sur de bonnes terres fumées, devenait trop grand et trop gros, il l'a mis sur des pièces de moindre qualité, point ou très-peu fumées, et il a eu de cette manière des chanvres aussi beaux que ceux obtenus de l'espèce du pays, sur les terres les plus riches. On conçoit l'avantage de cette méthode, qui épargne la plus grande partie des engrais ordinairement prodigués aux chenevières. Si l'on voulait faire cet emploi du chanvre de Piémont, il faudrait en semer à part une petite pièce sur une excellente terre, pour récolter de la graine franche ; car celle cultivée comme nous venons de le dire dégénèrerait bientôt.

GARANCE. *Rubia tinctorum.* Vivace ; indigène. Cette plante aime une terre légère, substantielle et fraîche, ou susceptible d'irrigation, préparée par de bons labours et bien fumée. On sème en mars et avril, à la volée et très-clair, ou mieux en rayons et par planches : on plante aussi, à défaut de graines, les œilletons enlevés sur les grosses racines, chaque œilleton à la distance d'un pied, et en rayons, ce qui se fait à la fin de septembre ou en octobre ; mais les productions sont moindres et les graines moins bonnes. La semence doit être nouvelle, autrement elle mettrait plus d'une année à lever : il en faut à peu près 80 livres par hectare. Chaque année il faut biner, sarcler et même recharger les pieds de garance, ce qui est le moyen d'en faire grossir les racines. Voilà pourquoi quelques personnes préfèrent la culture en planches larges de 4 pieds, et que l'on creuse d'environ 6 pouces ; on rejette la terre de la fouille sur les intervalles entre les fosses, qui doivent avoir la même largeur qu'elles. Chaque année, on jette sur les fosses un tiers de la terre des fouilles, de manière qu'à la troi-

sième année le terrain se trouve de niveau. On récolte les racines de garance en octobre ou novembre de la troisième année, en ouvrant une tranchée pour attaquer les racines par leur partie inférieure. On doit les laver à grande eau, enlever les parties pourries et les boutons. On les dépose ensuite dans un lieu couvert à l'abri de la pluie, tel qu'un hangar, etc., et, lorsqu'elles ont perdu une grande partie de leur eau de végétation, on achève de les sécher au soleil ou dans un four. On les bat ensuite légèrement avec un fléau, pour en séparer l'épiderme et la terre. Ensuite, on les réduit en poudre dans des moulins à tan ou à farine. Elles fournissent une couleur jaune et une couleur rouge.

GAUDE, *Reseda luteola* L. Cette plante se sème ordinairement en juillet, dans les terrains secs et sablonneux, assez fréquemment entre les rangs de quelque culture binée, notamment parmi les haricots, avant ou après la dernière façon : il faut avoir soin, dans tous les cas, de recouvrir la graine très-légèrement, à cause de son extrême finesse. A l'automne et au printemps suivant, on donne des sarclages rigoureux, afin, d'un côté, de favoriser la végétation, et de l'autre, d'avoir la gaude aussi pure que possible. Au commencement de l'été, lorsque les tiges commencent à prendre une couleur jaune, ce qui est leur point de maturité pour la teinture, on les arrache et on les fait sécher par petites bottes : il ne faut point les entasser ; cela occasionerait une fermentation qui détruirait la partie colorante. On emploie environ 8 livres de graines par hectare.

HOUBLON, *Humulus lupulus* L. Les détails étendus, mais indispensables, dans lesquels il faudrait entrer pour donner une idée exacte de la culture du houblon, ne pouvant trouver place ici, je suis obligé de renvoyer aux ouvrages qui en ont traité, et notamment *au* 10e. *volume du Nouveau Cours d'agriculture, édition de Déterville*, où se trouve un très-bon article de M. Yvart, sur cette culture ; je me contenterai de dire qu'on ne peut entreprendre, avec profit, la culture du houblon, que sur des sols très-riches, et au moyen de préparations et de soins dispendieux.

LIN, *Linum usitatissimum* L. On cultive le lin pour la filasse que procure son écorce, et pour l'huile que l'on tire de sa graine ; dans le midi de l'Europe, on l'emploie aussi quelquefois comme fourrage. Suivant le climat et l'usage qu'on veut en faire, on le sème plus ou moins dru, ordinairement au printemps, quelquefois en automne, et toujours à la volée, dans une terre légère, très-meuble, préparée par de bons labours en tous sens, et amendée avec de bons engrais ; enfin, disposée en planches bombées, s'il faut donner aux eaux la facilité de s'écouler. On herse ensuite et l'on passe le rouleau ; quelques sarclages sont les seuls soins qu'exige le nouveau plant, tant que son peu d'élévation permet de les faire. Si l'on sème dru et en terre légère, on obtiendra la plus belle filasse : la graine sera plus abondante et meilleure, si l'on sème clair et en terre forte. On a, pour les divers cas, des variétés différentes connues sous les noms de *lin froid, lin chaud, lin de mars, de mai*, etc. La graine que l'on tire de Riga est généralement la plus estimée. On arrache le lin lorsque les tiges et les capsules ont pris une couleur jaune, et que les premières se dépouillent de leurs feuilles. On le met debout, en petits faisceaux liés par le sommet, pour le faire sécher : on sépare la graine le plus tôt possible après l'arrachage, soit en battant avec précaution les sommités des tiges, soit en les faisant passer entre les dents d'une espèce de râteau : les tiges se mettent ensuite à rouir. La quantité de graine employée varie suivant les diverses destinations des semis, le terrain, etc., entre 250 et 350 livres par hectare.

LIN VIVACE, *Linum perenne* L. On a proposé, depuis long-temps, de cultiver, pour les usages économiques, cette espèce de lin, qui a le mérite d'être vivace et très-rustique ; je sais que beaucoup de personnes l'ont essayée, mais je ne connais pas assez les résultats obtenus, pour indiquer, avec quelque certitude, son mérite ou ses défauts. D'après ce que j'en ai observé moi-même, il paraît qu'il faut au lin vivace, comme au commun, une terre bonne et bien amendée, et qu'il doit être semé, quoique beaucoup moins dru que celui-ci, assez épais pour forcer les tiges à se dresser et à s'allon-

ger; car leur disposition naturelle est de s'incliner et de se ramifier à la hauteur d'un pied environ. L'essai de cette plante est assez intéressant pour être suivi, et surtout pour que les personnes qui l'ont déjà fait, ou qui le feront par suite, en fassent connaître les résultats au public. Je pense, d'après quelques données, que 80 livres ou environ sèmeraient un hectare.

LIN DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE, *Phormium tenax*. Voyez son article aux plantes d'agrément.

PAVOT, OLIETTE, *ou* ŒILLETTE, *Papaver somniferum* L. L'huile que l'on retire de la graine de pavot est un objet de consommation et de commerce considérable, et donne lieu à une culture étendue de cette plante dans plusieurs de nos départemens du nord. On a long-temps accusé l'huile d'oliette d'être malfaisante; mais des épreuves authentiques ont constaté que cette supposition était sans aucun fondement, ce qui est, au reste, suffisamment démontré par l'immense consommation qui s'en fait en Allemagne, en Flandre et même à Paris. Le pavot aime une terre douce et substantielle; il réussit particulièrement bien sur les trèfles et les luzernes défrichés, et mal après les avoines. On le sème ordinairement à la volée, depuis la fin de mars jusqu'en mai et même juin; dans le midi, on pourrait aussi le semer très-convenablement en septembre. La terre doit être parfaitement ameublie et préparée, et la graine, qui est très-fine, répandue avec soin et fort peu recouverte. On donne, à la binette, plusieurs façons, dont la première quand les plantes ont cinq à six feuilles, et la dernière quand elles commencent à monter en tige. En binant, on les éclaircit de manière qu'elles se trouvent espacées de 6 à 8 pouces, même davantage si la terre est très-bonne. Vers septembre, quand la maturité s'annonce par la couleur grise que prennent les têtes, on arrache les plantes; on les lie par poignées sans les incliner, et l'on réunit ces poignées debout, par petits faisceaux. On laisse ainsi la maturité et la dessiccation se parfaire; après quoi, par un beau temps, on bat dans le champ même, sur des draps ou des toiles. Cela se fait ordinairement en frappant deux poignées l'une

contre l'autre, jusqu'à ce que toute la graine soit tombée, ce qui a lieu facilement au moyen des petites ouvertures dont la capsule est percée dans le haut. 4 à 5 livres de cette graine sèment un hectare.

On connaît, sous le nom d'ŒILLETTE AVEUGLE, une variété à capsules fort grosses, et sans trous ou opercules; elle a, sous ce dernier rapport, le même avantage que le pavot blanc, qui est de ne pas laisser échapper ses graines. Cependant elle est moins cultivée et moins estimée dans les pays à culture de pavot que la race ordinaire.

PAVOT BLANC, *Papaver somniferum album*, C. V. Cette variété (ou peut-être espèce) est cultivée plus fréquemment pour ses têtes plus grosses, dont on fait usage en médecine, que pour sa graine. J'ignore si la préférence que l'on donne à l'oliette grise, sous ce dernier rapport, est fondée sur une comparaison bien approfondie; le pavot blanc me semblerait avoir certains avantages: par. exemple, ses capsules plus grosses et fermées, qui n'exposent pas à la perte d'une partie de la graine, comme il arrive avec les capsules ouvertes du commun; sa graine, plus douce au goût, et qui semblerait promettre une huile plus fine. A la vérité, la plante est moins ramifiée que l'autre, et produit moins de têtes; mais c'est seulement un sujet d'essai que j'indique; on balancerait, dans cette comparaison, les avantages et les inconvéniens respectifs. Les capsules vertes de ces deux espèces de pavots, incisées sur pied, fournissent l'*opium*. On a constaté, par des épreuves, que celui de France égale en qualité celui du Levant.

RADIS OLÉIFÈRE; RAIFORT DE LA CHINE, *Raphanus sativus oleifer*, C. V. On cultive, en Chine, un radis à graine douce, et dont on fait une huile que l'on mange. Cette plante a été introduite et essayée avec succès en Italie, d'où elle nous est venue. Il lui faut une terre douce, et quelque profondeur. Dans le midi de la France, le mieux sera sans doute de la semer en automne; dans le nord, il faut attendre le printemps: j'en ai perdu un semis fait avant l'hiver. Il est utile de sarcler, de biner et d'éclaircir, de manière que les plantes restent à environ un pied d'intervalle. Cette plante donne sa graine

dans l'année ; elle ressemble absolument à nos radis cultivés, excepté que sa racine blanche ou grisâtre et pivotante, est moins charnue. Il s'agira de la comparer avec nos autres *graines grasses*, sous le rapport du produit et de la qualité de l'huile ; ces essais pourraient être faits, mieux qu'ailleurs, en Flandre et en Artois, où les cultures de ce genre sont fréquentes, et portent sur plusieurs espèces différentes.

RÉGLISSE, *Glycyrrhiza glabra* L. La réglisse demande un sol doux, profond et substantiel. On la multiplie de drageons ou pieds enracinés, que l'on plante au printemps, par lignes distantes d'environ un pied, et en planches séparées par des tranchées garnies de fumier. On cultive soigneusement les intervalles pendant les trois années que les racines mettent à acquérir la grosseur et la qualité requises pour le commerce ; on les fouille alors par-dessous, en creusant les tranchées comme pour la garance. Cette opération doit être faite par un temps très-sec, et les racines soigneusement nettoyées à mesure. On les fait ensuite sécher par petites bottes, après quoi elles sont propres à la vente.

RHUBARBE, *Rheum*. La rhubarbe aime les terres franches légères, profondes, plutôt sèches qu'humides, et l'exposition en pente au levant. On la sème après la récolte de la graine, ou bien on plante au printemps des drageons qu'on sépare des fortes racines, et qu'on place à 3 ou 4 pieds de distance. On la sarcle et on la bine la première année ; dans les années suivantes, il suffit d'un léger labour au printemps. Il faut au moins laisser les racines 4 ou 5 ans en terre ; on les en tire à la fin de l'automne ; on les coupe en morceaux de deux pouces, on enlève l'épiderme, et on les dessèche à une chaleur modérée sur une claie. Après la dessiccation, on unit les morceaux avec une râpe, on arrondit les angles, et ensuite on les roule dans une barrique avec la râpure. Ce sont les *Rheum compactum* et *undulatum* qu'on cultive principalement en France. Le *Rheum palmatum* leur est probablement fort supérieur en qualité, mais il est encore rare. Un propriétaire des environs de Paris est cependant parvenu depuis peu à en

établir des plantations considérables, et je commence, de mon côté, à le multiplier. On possède encore les *Rheum rhaponticum* et *hybridum*.

ARBRES FRUITIERS.

Fruits à noyaux (1).

PÊCHER, *Amygdalus persica*. De Perse. Fleurs en mars. Ses nombreuses variétés se distinguent en plusieurs races, dont la 1re. a la peau velue, la chair fondante, se détachant aisément de la peau et du noyau; la 2e. a la peau également velue, une chair ferme et adhérente au noyau; la 3e. se distingue des 2 premières par une peau lisse et violette, la chair fondante, quittant le noyau; la 4e. par une peau lisse, le noyau adhérant à la chair. En joignant à ces caractères ceux tirés de la grandeur des fleurs, de la présence ou de l'absence et de la forme des glandes du bas des feuilles du pêcher, on a les moyens de ranger toutes les pêches connues en un certain nombre de séries qui en facilitent la connaissance et les distinctions. L'astérisque * indique les meilleurs fruits.

I. Pêches duveteuses, a chair quittant le noyau.

† *Grandes fleurs; glandes globuleuses.*

Avant-pêche rouge. *Pêche de Troyes*. Fruit petit arrondi avec un petit mamelon, rouge vif du côté du soleil, blanche ou jaunâtre du côté de l'ombre: chair blanche très-fondante, délicieuse. Mûrit dans le commencement d'août. Cultivée au Jardin du Roi.

— mignonne hative. Poit. Variété de la grosse mignonne, à fruits plus petits, souvent mamelonnés au sommet. Mûrit au commencement d'août.

— Mignonne frisée. Poit. Fleurs tellement frisées et contournées, qu'à une certaine distance on a de la

---

(1) Nous croyons devoir avertir les amateurs que les espèces ou variétés rares ou nouvelles, se trouvent toutes chez M. Noisette, rue du Faubourg Saint-Jacques, n°. 51, qui les a introduites pour la plupart.

peine à reconnaître l'arbre, en fleurs, pour un pêcher. Mûrit à la fin d'août.

PÊCHE VINEUSE DE FROMENTIN *. Très-bonne ; grosse variété de la mignonne. Elle mûrit presqu'en même temps qu'elle, et s'en distingue par sa couleur plus forte et sa chair plus vineuse.

— BELLE BEAUCE. A beaucoup de rapport avec la mignonne : aussi bonne, plus grosse, mais plus tardive de 15 jours.

— BELLE BEAUTÉ. Très-beau fruit, mûrit presqu'en même temps.

— GROSSE MIGNONNE *. JARDIN FRUITIER, pl. 19 (1). Fruit gros, arrondi, aplati et même creusé au sommet par un large sillon qui le divise en deux lobes ; peau jaune, mais d'un rouge foncé du côté du soleil ; noyau petit et se détachant aisément de la chair qui est fine, fondante, sucrée, délicate. Cette espèce est précieuse, parce que l'arbre se contente de toutes les expositions, vient partout, et produit beaucoup. Mûrit du 20 au 30 août.

†† *Grandes fleurs ; glandes réniformes.*

PÊCHE POURPRÉE HATIVE, *la Vineuse*. JARDIN FRUITIER, pl. 18. Fleurs plus vives que celles de la grosse

---

(1) LE JARDIN FRUITIER, contenant l'art du pépiniériste, l'histoire et la culture des arbres fruitiers, des ananas, melons et fraisiers, les descriptions et usages des fruits ; par Louis Noisette, botaniste-cultivateur, membre de plusieurs sociétés savantes françaises et étrangères. Seconde éditon, considérablement augmentée, et ornée de figures de tous les bons fruits connus, gravées sur de nouveaux dessins faits d'après nature, par P. Bessa, peintre du Muséum d'histoire naturelle ; imprimées en couleur et retouchées au pinceau par les coloristes de l'*Herbier de l'Amateur*. Le Jardin Fruitier sera publié en 30 livraisons de 6 planches coloriées et 16 pages de texte, format grand in-octavo, sur papier raisin-vélin satiné. L'éditeur s'engage à ne pas dépasser le nombre de 30 livraisons, ou à donner *gratis* celles qui pourraient dépasser ce nombre. Le prix de chaque livraison coloriée est de 5 fr. La première livraison paraîtra au commencement de 1833, et les autres successivement de mois en mois. A Paris, chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*.

mignonne; fruit gros, plus coloré; chair également fine et fondante; plus vineuse, plus relevée, mais sujette, en certaines années, à devenir cotonneuse. Mi-août. L'arbre souffre le plein vent; en espalier au levant; il est sujet au blanc.

PÊCHE A FLEURS DOUBLES, ou plutôt semi-doubles. On cultive cet arbre pour la beauté de ses grandes fleurs: à la mi-septembre, il donne des fruits très-bons et assez nombreux quand l'arbre est fort.

— ABRICOTÉE *, *Admirable jaune, Grosse jaune, Pêche de Burai, Pêche d'Orange, Sandalie hermaphrodite.* JARDIN FRUITIER, pl. 22. Fruit très-gros, jaune en dehors et en dedans avant la maturité, ensuite un peu lavé de rouge du côté du soleil; chair ferme, jaune, ayant un peu le goût d'abricot, mais ayant besoin d'un automne chaud, pour mûrir parfaitement à la mi-octobre; autrement la pêche est farineuse. Ce pêcher se reproduit de semence.

††† *Grandes fleurs; glandes nulles.*

AVANT-PÊCHE BLANCHE. JARDIN FRUITIER, pl. 17. Arbre maigre et délicat; feuilles bordées de grandes dents; fleurs très-pâles; fruit petit, arrondi, toujours blanc, à gros noyau, chair succulente, sucrée, mais pas toujours parfumée. Mûrit fin de juin, et n'est cultivé que pour sa précocité.

— MAGDELEINE BLANCHE. JARDIN FRUITIER, p 17. Arbre vigoureux, moelle noirâtre, feuilles bordées de grandes dents, fleurs pâles; fruit gros, blanc et rougissant à peine du côté du soleil; chair blanche, fine, fondante et agréablement musquée. Fin d'août.

— DE MALTE *, BELLE DE PARIS. Moelle brune; feuilles à grandes dents; fleurs pâles; fruit de moyenne grosseur, aplati en dessous, légèrement marbré de rouge du côté du soleil; chair la plus délicate de toutes quand elle réussit bien. Cette pêche, qui a des rapports avec la magdeleine blanche, mûrit en août et en septembre. L'arbre souffre le plein vent. Il demande le levant en espalier, et se reproduit de semence.

PÊCHE MAGDELEINE DE COURSON *, *Magdeleine rouge. Paysanne.* JARDIN FRUITIER, pl. 18. Espèce plus vigoureuse que la précédente; feuilles aussi dentées; fleurs pâles; fruit plus gros, arrondi, d'un beau rouge, chair ferme et vineuse. Commencement de septembre.

— CARDINALE, *Cardinale de Furstemberg.* JARDIN FRUITIER, pl. 25. Fleurs très-pâles; fruit de la grosseur et de la forme de ceux de Malte, mais d'un rouge terne et obscur en dehors, et entièrement marbré, comme une betterave rouge, en dedans. On le mange cuit avec un assaisonnement. 15 octobre.

— D'ISPAHAN. Petit arbre; feuilles fortement dentées; fleurs pâles; fruit petit, peu coloré, susceptible d'être perfectionné. Mûrit en plein vent; mi-septembre.

— NAIN. JARDIN FRUITIER, pl. 24. Petit arbrisseau à gros bois, à feuilles grandes et dentelées, à fleurs très-pâles; fruits ronds très-tardifs, ne mûrissant qu'en bache. Sa variété à fleurs doubles est un charmant arbuste qu'on cultive à demi-tige et en boule : il est superbe par ses fleurs qui ressemblent à de petites roses pompons : on ne le taille qu'après qu'elles sont passées. On peut hâter sa floraison en le mettant en pot et sous châssis.

† *Fleurs moyennes; glandes globuleuses.*

— ADMIRABLE *, *Belle de Vitry.* Arbre grand et vigoureux; fruits très-gros, ronds, d'un jaune clair, mêlé d'un peu de rouge vif du côté du soleil; chair ferme, fine, sucrée, vineuse, et une des meilleures pêches. Mi-septembre. Toute exposition. Vient en plein vent dans les lieux abrités.

†† *Fleurs moyennes; glandes réniformes.*

— ALBERGE JAUNE *, *Pêche jaune, Saint-Laurent jaune, Petite Rossanne.* JARDIN FRUITIER, pl. 17. Arbre très-fertile; feuilles denticulées; fruits moyens, d'abord jaunes, d'un rouge foncé à la maturité; chair très-jaune à la circonférence, très-rouge auprès du noyau, ferme, sucrée et vineuse. Fin d'août.

— CHEVREUSE HATIVE *. JARDIN FRUITIER, pl. 21. Fruits gros, allongés, rarement mamelonnés, jau-

nissant de bonne heure, et se marbrant de rouge vif du côté du soleil; chair fondante, très-sucrée et agréable. Commencement de septembre.—Sous-variété. La CHANCELIÈRE *. Fruits moins allongés, plus sucrés et un peu plus tardifs.

††† *Fleurs moyennes; glandes nulles.*

PÊCHE MAGDELEINE A MOYENNES FLEURS *, *Magdeleine rouge tardive* ou *à petites fleurs*. Arbre moins fort que la *Magdeleine de Courson*; feuilles aussi dentées; fruits ordinairement un peu plus petits et moins ronds, très-rouges, plus vineux, excellens et ne manquant presque jamais. Fin de septembre.

† *Fleurs petites; glandes globuleuses.*

— GALANDE *, *Bellegarde*. JARDIN FRUITIER, pl. 23. Arbre vigoureux et fertile, un des moins sensibles à la gelée, et dont les fruits se gâtent le moins par la pluie. Ils sont de moyenne grosseur, et tellement colorés qu'ils paraissent presque noirs; chair presque semblable à l'*admirable*. Fin d'août. Exposition du levant. Il faut peu découvrir le fruit.

— BOURDINE *. JARDIN FRUITIER, pl. 20. Fleurs mal faites et pâles; fruits gros, arrondis, quelquefois mamelonnés, lavés de rouge foncé du côté du soleil; chair fondante, sucrée et vineuse; noyau petit et gonflé. Mi-septembre. Espèce productive qui supporte le plein vent: vient en espalier au levant, et se reproduit de semence.

— TÉTON DE VÉNUS *. JARDIN FRUITIER, pl. 22. Fleurs comme celles de la *bourdine*; fruits plus gros, moins colorés, surmontés communément d'un gros mamelon; chair délicate, surtout dans les terrains chauds et légers. Fin de septembre. Exposition du midi.

— NIVETTE *, *Veloutée tardive*. JARDIN FRUITIER, pl. 25. Gros fruits, un peu allongés, vert et rouge foncé, velus; chair ferme, sucrée, relevée; petit noyau. Fin de septembre. Amère dans les terres et les expositions froides, et ne mûrit bien qu'à une exposition chaude.

— ROYALE *. JARDIN FRUITIER, pl. 23. Cette espèce a de grands rapports avec l'*admirable*, mais les

fruits ne mûrissent qu'au commencement d'octobre.

PÊCHE A FEUILLES DE SAULE. Feuilles linéaires comme celles du saule; fruits moyens, arrondis, encore blanchâtres à la fin d'octobre. Mûrit en novembre. Exposition du midi. Propre seulement au midi de la France.

†† *Fleurs moyennes; glandes réniformes.*

— CHEVREUSE TARDIVE *. JARDIN FRUITIER, pl. 21. Espèce très-fertile; fruit très-velu, très-allongé jusqu'au 25 août, puis arrondi et d'une couleur foncée. Excellent, mûr du 15 au 30 septembre.

— PETITE MIGNONNE. Espèce fertile; feuilles menues et blondes; fruits petits, ronds, colorés, d'un rouge vif du côté du soleil, et les plus estimées des pêches hâtives. Commencement d'août.

II. PÊCHES DUVETEUSES, A CHAIR ADHÉRENTE AU NOYAU.

† *Fleurs grandes; glandes réniformes.*

— PAVIE DE POMPONE. *Pavie monstrueux, Gros persèque rouge. Gros mirlicoton.* JARDIN FRUITIER, pl. 24. Fleurs assez vives; fruits les plus gros de toutes les pêches, souvent terminés par un mamelon, d'un blanc de cire dans l'ombre, et d'un rouge très-vif du côté du soleil; chair ferme, excellente cuite; fin d'octobre si la saison est favorable. L'exposition la plus chaude et la mieux abritée.

Glandes nulles.

— PAVIE MAGDELEINE, *Pavie blanc.* L'arbre, les feuilles, les fruits, ressemblent à la *Magdeleine blanche.* Les seules différences consistent dans l'adhérence de la chair au noyau, et dans la maturité qui a lieu à la fin de septembre.

†† *Fleurs petites; glandes réniformes.*

— PAVIE ALBERGE. *Pavie jaune, Persèque jaune.* Fruits très-gros et fort beaux; peau et chair jaunes avant la maturité. Le côté du soleil se colore d'un rouge très-foncé. Chair supérieure au Pavie de Pompone. Fin de septembre. Exposition chaude et abritée.

— PERSÈQUE, *Gros persèque* ou *persèque al-*

longé. JARDIN FRUITIER, pl. 25. Arbre très-fécond, même en plein vent, et qui se reproduit de semence. Gros fruits, allongés, tuberculés, rouges. Commencement d'octobre. Terre et exposition chaudes.

— PAVIE TARDIF. POIT. Ce fruit, ne mûrissant qu'en novembre, ne peut être cultivé que dans le midi de la France. On peut en faire de bonnes compotes.

III. PÊCHES LISSES, A CHAIR QUITTANT LE NOYAU.

† *Fleurs grandes; glandes réniformes.*

— DESPRÉS. POIT. Fleurs pâles; fruit moyen, d'un blanc jaunâtre à peine marbré de rouge du côté du soleil. Mi-août.

— JAUNE LISSE. *Lissée jaune, Rossanne*. JARDIN FRUITIER, pl. 20. Tardive; fruit petit, à peau jaune un peu lavée de rouge. Il a le goût d'abricot. Il mûrit fin d'octobre lorsque l'automne est chaud; autrement il pourrit. Exposition chaude et abritée.

†† *Fleurs petites; glandes réniformes.*

— CERISE. JARDIN FRUITIER, pl. 31. Petit arbre délicat; feuilles étroites; fruit gros comme une prune de reine-claude, couleur rouge de cerise, ayant une petite pointe au sommet. Fruit bon. Fin d'août.

— VIOLETTE HATIVE *. Arbre très-productif, plus fort que le précédent; fruit gros comme une petite *mignonne*, jaunâtre et d'un violet obscur du côté du soleil; chair sucrée, vineuse, bonne; commencement de septembre. Exposition chaude.

— GROSSE VIOLETTE, *Violette de Courson*. JARDIN FRUITIER, pl. 21. On la distingue de la précédente par le fruit une fois aussi gros, plutôt marbré que lavé de rouge violet; chair moins vineuse; 15 septembre. On donne, dans plusieurs départemens, le nom de *brugnon* à ces 2 pêches violettes.

IV. PÊCHES LISSES, A CHAIR ADHÉRENTE AU NOYAU.

† *Fleurs grandes; glandes réniformes.*

— BRUGNON MUSQUÉ. JARDIN FRUITIER, pl. 20. Fruit aussi gros que la grosse *violette*, d'un rouge plus clair et plus vif du côté du soleil; chair jaune, vineuse

et musquée. Fin de septembre. Quand le fruit de ces 3 dernières variétés est mûr, il faut le laisser faner sur l'arbre, et faire son eau dans la fruiterie.

Pêches dans l'ordre de maturité : *avant-pêche blanche, petite mignonne, mignonne hâtive, pourprée hâtive, Desprès, grosse mignonne, vineuse de Fromentin, belle Beauce, belle beauté, mignonne frisée, galande, Magdeleine blanche, pêche de Malte, alberge jaune, pêche cerise, violette hâtive, Chevreuse hâtive, Magdeleine de Courson, bourdine, grosse violette, admirable, pêche d'Ispahan, Chevreuse tardive, nivette, pavie Magdeleine, Magdeleine à moyennes fleurs, pavie alberge, téton de Vénus, brugnon musqué, royale, persèque, abricotée, cardinale, pavie de Pompone, jaune lisse, pêcher à feuilles de saule, pêcher nain, pavie tardif.*

Culture. Terre douce, profonde, substantielle, mais plus légère que forte. On sème et on élève le pêcher avec les mêmes soins qui sont indiqués pour le semis de l'abricotier et de l'amandier, et, soit qu'on le veuille en espalier à la Montreuil ou en éventail, soit en plein vent, à demi-tige ou haute tige, on le conduit comme nous l'avons dit à ces articles, avec la précaution de donner les labours et binages nécessaires, et une bonne fumure tous les 3 à 4 ans; mais l'année qu'on fumera il faudra allonger la taille, afin que l'abondance de séve trouve une issue et ne produise pas la gomme.

Le semis du pêcher donne généralement des fruits très-bons, surtout si l'on sème la *Magdeleine*, la *grosse mignonne*, l'*admirable*, etc. Dans les lieux où la température est contraire aux pêchers en plein vent, on les cultive en espaliers, communément greffés. L'amandier à coque dure, et dont l'amande est douce, est le meilleur sujet pour fixer toutes les espèces. Il croît avec vigueur, même dans les sols rocailleux et sablonneux. On le préfère aux autres amandiers, parce qu'il est le moins sujet à la gomme, à la cloque et à la perte de ses branches. C'est pourquoi, lorsqu'on achète des pêchers greffés sur amandier, il faut préférer ceux-ci ; cependant on greffe aussi avec avantage sur l'amandier-pêche, surtout pour

le plein-vent. Dans les terrains peu profonds ou humides il faut greffer sur pruniers, dont les racines traçantes sont moins difficiles, et n'occupent d'ailleurs qu'une couche de terre plus facile à améliorer et à entretenir par la culture. On préfere pour greffer, les pruniers de semence de damas noir, du Saint-Julien, etc., aux rejetons ou drageons qui ont l'inconvénient de trop pulluler au pied de l'arbre. On greffe le pêcher en écusson sur le prunier, depuis la mi-juillet jusqu'à la mi-septembre, suivant la disposition des sujets et la saison. La séve plus ou moins prolongée et la température doivent guider le cultivateur. En greffant trop tôt, il exposerait ses écussons à être noyés par la séve, et trop tard à ne pas reprendre. Il faut greffer de 4 à 6 pieds de hauteur, si le sujet est destiné à *plein-vent;* et de 4 à 6 pouces du collet, si l'on se propose d'en faire un *espalier.*

On plante les pêchers précoces et tardifs au midi, et les autres à toutes les expositions, excepté celle du nord. On laisse devant le mur une plate-bande de 6 pieds, qu'on réduit à 4 en faisant un petit sentier à un pied du mur, pour soigner les arbres. Si l'on veut avoir un bel espalier, on défonce cette plate-bande à 4 pieds, on ameublit la terre; on y mêle du fumier consommé si elle est maigre. Si l'on y a cultivé des pêchers, pruniers ou abricotiers, on remplace la terre tirée de la tranchée par de la terre nouvelle. On fait des trous le long du mur, à 3 toises de distance, si les greffes sont sur prunier, et de 4 à 5, si la greffe est sur amandier. On plante le jeune pêcher comme l'abricotier, en tenant sa greffe à 2 pouces au-dessus de la terre, en ne coupant aucunes racines, à moins qu'elles ne soient gâtées, chancreuses ou fracturées, et l'on enfonce verticalement les racines du prunier pour les empêcher de pousser des rejetons. La plantation faite, on peut couvrir la plate-bande de 4 bons pouces de fumier un peu passé, et laisser les choses en cet état jusqu'à la fin de l'hiver; et l'on ferait très-bien d'en mettre ainsi tous les ans.

En même temps que l'on dirige et taille les pêchers, on a soin de donner de temps en temps des binages et râtelages à la plate-bande. Si le temps est sec, on ne laisse

pas suspendre, par la sécheresse, la végétation des jeunes pêchers. On arrose les feuilles et les jeunes pousses avec une pompe à main, Voy. pl. XXXVII, quand le soleil ne donne plus dessus, et on répand un arrosoir d'eau sur les racines.

Pendant l'hiver, si les givres, les neiges, couvrent les rameaux, on s'empresse de les ôter avec un balai de bruyère peu serré, dans la crainte de blesser les yeux ou boutons de ces plantes. On prévient, par cette précaution, les ravages que causent souvent les gelées, toujours plus dangereuses quand elles prennent sur l'humidité.

Ordinairement aux mois de juillet et août, la sécheresse est très-grande : dans ce cas on peut encore arroser; mais huit jours environ avant la maturité des fruits, on cesse tout arrosement, pour ne pas rendre leur chair trop aqueuse; enfin, pour concilier tout, on couvre la tige de ces arbres, avec des planches ou de petits paillassons, afin d'empêcher qu'elle s'épuise ou se dessèche par le soleil.

Aux mois d'août et de septembre, on ne s'occupera donc plus qu'à recueillir les fruits. Les pêches annoncent leur maturité par leur brillant coloris. En les cueillant, on a soin de ne pas offenser les jeunes branches qui doivent remplacer celles qui portent actuellement fruit. Quand les pêches sont bien mûres, elles ont une flexibilité que le tact le plus léger reconnaît d'abord, et sur lequel l'œil de l'expérience se trompe bien rarement. Si l'on a des motifs pour cueillir des pêches un peu avant leur parfaite maturité, soit pour les envoyer, soit pour les conserver dans la liqueur, on les tourne légèrement sur leur pédoncule pour les en détacher : alors elles cèdent volontiers.

Malgré les soins et les précautions du cultivateur, quelques pêchers sont sujets à la *cloque*, à la *rouille*, à la *gomme*, et au *chancre;* on les traite comme nous avons dit à l'article *Maladies des plantes*.

Les amateurs qui voudraient voir de beaux pêchers peuvent aller visiter les espaliers de M. le duc de Praslin, à Praslin, près Melun. Ces arbres, dirigés par M. Sieule, sont les plus beaux que nous connaissions, non-seule-

ment dans les environs de Paris, mais même en Europe. Pour se convaincre que le pêcher se laisse diriger tout aussi-bien que la vigne, il faut voir ceux élevés par Corbie, à Boissy-Saint-Léger.

AMANDIER, *Amygdalus communis*. D'Asie. Arbre de moyenne grandeur, racines pivotantes. Les fleurs précèdent les feuilles et paraissent en mars; ce qui les expose à être quelquefois gelées.

On sème, avec les mêmes précautions que l'abricotier, en terre légère et profonde, et exposition chaude, les plus belles amandes tombées naturellement. En pépinière, on les met à un pied dans les rangs, pour greffer le pêcher, et à 2 pour le former à haute tige. Semé en place, il est bon de mettre, à l'automne, 2 amandes à 2 ou 3 pouces l'une de l'autre; on détruit un plant, si les deux réussissent bien, et on peut le greffer et le tailler, soit en plein vent, soit en espalier, pour avoir de plus beaux fruits; on le cultive alors comme l'abricotier et le pêcher, et on le garantit de même des gelées. Dans les terres franches, où les racines de l'amandier plongent profondément et aspirent trop d'humidité, on le greffe sur prunier.

Il y a plusieurs variétés, dont on peut faire 3 divisions. La 1re. fournit les amandes douces, qu'on distingue en *grosses*, *petites*, *à coque dure*, JARDIN FRUITIER, pl. 3; *amande-princesse* ou *des dames*, JARDIN FRUITIER, pl. 3; *amande-sultane*, et *amande-pistache*, toutes 3 à coque tendre. On classe dans la 2e. les amandes amères, dans lesquelles on en trouve de petites, de moyennes et de grosses, à coque plus ou moins dure. La 3e. division comprend l'*amandier-pêcher*, JARDIN FRUITIER, pl. 3, espèce d'hybride du pêcher et de l'amandier. On trouve quelquefois sur la même branche de cette variété, surtout dans les étés chauds, les 2 sortes de fruits : les uns gros, ronds, très-charnus, et succulens comme la pêche, mais d'une saveur amère, et seulement propres à être employés en compote; les autres gros, allongés, n'ayant qu'un brou sec. Leur amande est douce. L'amandier se reproduit

rarement semblable à lui-même, par la graine : il est sujet à la gomme; son bois est dur.

ABRICOTIER, *Armeniaca vulgaris*. De l'Arménie. Arbre de moyenne grandeur, à racines pivotantes; fleurs en février et mars, avant les feuilles. On sème ou l'on greffe l'abricotier, suivant l'espèce. Pour semer, on choisit les plus beaux noyaux des meilleurs fruits; c'est un principe général applicable à tous les semis d'arbres fruitiers : on les met de suite à stratifier, On les plante ensuite à 2 pouces de profondeur en automne, et on couvre le semis avec des feuilles jusqu'au printemps. L'abricotier n'est pas difficile sur la qualité de la terre, pourvu qu'elle ait été bien ameublie, et qu'elle ne soit pas trop argileuse et humide; parce qu'il aime la chaleur, et que ces terrains naturellement froids, rendraient les fruits aqueux et peu sucrés. D'ailleurs ses fleurs sont très-sensibles à la gelée, qui produit plus d'effet dans les sols humides et argileux que dans les sablonneux. Si l'on veut un arbre en plein vent, on peut mettre le noyau en place; mais, si l'on désire un espalier, il est essentiel de le mettre en pépinière, ou au moins de pincer légèrement, de très-bonne heure, l'extrémité du pivot, autrement on ne pourrait le diriger. On le conduit comme il a été dit à l'article de la *Taille des arbres*, pour le former pendant les premières années. On place l'abricotier en espalier au levant, excepté pour les terres froides et humides, dans lesquelles on le met au midi : on lui donne peu d'engrais, et des engrais consommés, formés principalement avec des végétaux.

On le greffe ordinairement en écusson à œil dormant, sur l'amandier, et sur les pruniers damas noir, cerisette, Saint-Julien, et quelquefois sur l'abricotier de semis. Comme les greffes de l'abricotier-pêche, de l'angoumois et de l'albergier sont sujettes à se décoller sur l'amandier, on donne la préférence au prunier; mais il faut des sujets de graine et non des rejetons, parce que ces derniers sont trop sujets à pousser des drageons.

Après avoir formé les arbres pendant trois ans, ils sont assez vigoureux pour commencer à porter des fruits; on

allonge alors davantage la taille des arbres en plein vent, et un peu moins celle des espaliers. L'arbre en plein vent, une fois formé, pourrait être dispensé de la taille; mais il se dégarnirait promptement par le bas, et, après quelques années, on serait contraint de le ravaler sur les mères branches, ce qui retarde la jouissance de quelques années, et rend désagréable la tête de l'arbre en la déformant. On prévient cet inconvénient par la taille qui force la séve à refluer dans les parties inférieures des branches; on retranche celles mal placées et inutiles, qui gênent la circulation de l'air par leur trop grand nombre, surtout à l'intérieur de l'arbre. Il ne faut pas mettre l'abricotier commun en espalier, parce qu'on ne peut pas l'empêcher de se dégarnir, et quand on le cultive en plein vent, on doit se borner à le nettoyer de son bois mort, et à s'opposer à ce qu'il ne s'emporte sur des gourmands.

Les abricotiers portent quelquefois trop de fruits: il faut en retrancher; la qualité dédommagera amplement de la quantité; et les racines, mieux nourries, nourriront mieux les branches à leur tour. Si on n'avait pas fait ce retranchement, il faudrait l'hiver suivant tailler très-court.

Les fleurs de l'abricotier, paraissant de bonne heure, sont conséquemment exposées aux gelées tardives; pour les en préserver, on les couvre de toiles ou de paillassons. Si l'humidité et le froid avaient saisi les fleurs, on essaierait de remédier au mal en brûlant quelques poignées de paille humide, pour en diriger la fumée sur les fleurs et faire fondre la glace avant le lever du soleil, dont les rayons les brûleraient sans cette précaution. Ce moyen produit souvent d'excellens effets pour l'abricotier, le pêcher et l'amandier.

Les fruits des espaliers situés au midi sont exposés aux coups de soleil, lorsqu'on les a inconsidérément découverts en palissant, ou en coupant trop de feuilles à la fois : on évite cet inconvénient en ne découvrant que peu à peu.

Il serait utile de laisser, autant qu'on le pourrait, les abricotiers de semence donner du fruit avant de les greffer; ces fruits ne sont pas mauvais, et on aurait

l'espoir de se procurer de nouvelles variétés. Les fruits des arbres en plein vent, quoiqu'un peu plus petits, sont en général meilleurs, lorsque la chaleur a été suffisante; mais ceux des arbres en espaliers, pouvant concentrer plus de chaleur, ont plus de chances pour parvenir à maturité; ils sont aussi plus beaux.

Abricot précoce, *Abricotin*. Jardin fruitier, pl. 1. Petit, presque rond, vermeil du côté du soleil, et jaunâtre de l'autre; chair jaunâtre, de médiocre qualité, et un peu musquée; amande amère. Il mûrit fin de juin, en espalier, et au commencement de juillet, en plein vent. Non greffé, l'arbre dure plus long-temps.

— *Blanc*. Chair plus blanche que les suivans, meilleure, ayant un léger goût de pêche; amande amère; plus de chaleur qu'au précédent: mûrit un peu plus tard. On le greffe sur le damas noir.

Angoumois. Jardin fruitier, pl. 1. Plus petit ou plus allongé que le précédent; chair d'un jaune presque rouge, un peu acide, mais bonne, à odeur forte et pénétrante; amande douce, souvent double et bonne: mûr à la mi-juillet.

— *Commun*. Jardin fruitier, pl. 1. Très-productif; fruit gros si l'arbre est bien cultivé; chair supérieure à celle du précédent, surtout en plein vent, mais pâteuse quand elle est trop mûre. Amande amère; mûr à la mi-juillet. Arbre très-vigoureux, se dégarnissant promptement du bas.

— *de Hollande* ou *amande aveline*. Mûr à la fin de juillet; petit, à chair jaune, fondante, vineuse; amande douce, ayant le goût d'aveline.

— *de Provence*. Petit, à chair jaune, quelquefois un peu sèche, mais d'un goût sucré et vineux; noyau raboteux; amande douce; fin de juillet.

— *de Portugal*. *Abricot mâle* de quelques pays. Jardin fruitier, pl. 2. Petit, arrondi, très-bon, chair fondante; mi-août.

— *Alberge*. Arbre assez grand, de noyau, point greffé ordinairement ou greffé sur amandier pour qu'il fructifie plus tôt. Fruits mûrs à la mi-août, toujours abon-

dans, meilleurs en plein vent, souvent raboteux et colorés, à chair fondante et vineuse : on en fait d'excellentes confitures. Il lui arrive souvent de dégénérer. Amande grosse et amère. 2. Variétés, de *Mongamet* et de *Tours*, supérieures en saveur et en grosseur.

ABRICOT *Aveline*. Variété de l'alberge; amande douce.

— *Pêche*. JARDIN FRUITIER, pl. 2. Feuillage comme fané. Fruit de la fin d'août, plus gros que les autres, un peu aplati, excellent en plein vent où il devient raboteux et coloré : sa chair est d'un jaune rouge, très-fondante, d'une saveur qui lui est particulière. Son noyau se reconnaît en ce qu'il est le seul au travers duquel on trouve un trou pour passer une épingle. L'abricot-pêche se reproduisant toujours plus ou moins bon de graine, on en a beaucoup de variétés.

— *Royal*. Nouvelle espèce obtenue à la pépinière du Luxembourg : plus rond et encore meilleur que le précédent.

— *Pourret*. Plus vineux que l'abricot-pêche duquel il se distingue encore en ce que son noyau n'est pas perforé d'un bout à l'autre. Se trouve au Jardin du Roi et chez M. Pourret, pépiniériste à Brunoy.

— *Noir*. DUH. *du Pape*. *Prunus dasicarpa*. WILLD. Fruit petit, couleur de lie de vin foncée, chair d'un rouge de feu obscur de très-médiocre qualité. Variétés à feuilles panachées et à feuilles de saule.

— *Musch*. Rapporté depuis quelque temps de la ville de Musch, sur les frontières de la Turquie, du côté de la Perse. Arrondi, d'un jaune foncé, remarquable par la transparence de sa pulpe qui laisse entrevoir le noyau. Chair très-fine, agréable; mûr à la mi-juillet. Cet arbre délicat doit être en espalier.

— *Gros Musch*. Arbre vigoureux; fruit parfumé, profondément sillonné d'un côté, comprimé de l'autre; chair n'adhérant pas au noyau; amande douce; fin juillet.

—*A fleurs doubles*, joli arbuste d'ornement.

Entre autres moyens d'employer les abricots, on indique celui d'ouvrir en deux chaque fruit mûr, et de les

faire

faire sécher au soleil ou au four. On les conserve pour l'hiver dans un endroit sec. Trempés de la veille dans l'eau, on les cuit avec du sucre, et l'on en fait d'excellentes compotes (1). Le bois de l'abricotier sert à des ouvrages de tour.

PRUNIER, *Prunus*. Arbre moyen, dont les racines traçantes poussent des rejetons de tous côtés. Il fleurit en mars.

PRUNE *de Catalogne* ou *de St.-Barnabé jaune-hâtive*. JARDIN FRUITIER, pl. 53. Arbre moyen, très-productif; se met en espalier au midi. Fruit petit, allongé, jaune, sucré quelquefois insipide. Commencement de juillet.

— *Précoce de Tours*, *Prune noire hâtive*. Fruit petit, ovale, peu relevé. Mi-juillet.

— *Damas musqué*. JARDIN FRUITIER, pl. 59. Arbre moyen originaire de Damas, en Syrie. Peu fécond. Fruit petit, violet foncé, ferme, musqué. Mi-août.

— *de Damas violet*. JARDIN FRUITIER, pl. 54. Moyen, allongé, violet, ferme, sucré un peu aigre. Fin d'août.

Damas d'Espagne. Fruit ovale, médiocre, fort fleuri, violet et taché de rouge du côté du soleil, Chair sucrée, parfumée, se séparant du noyau. Commencement de septembre.

— *Damas de septembre*. JARDIN FRUITIER, pl. 54. Arbre vigoureux et très-productif. Fruit petit, oblong, violet foncé, relevé, agréable. Fin de septembre. Tous les damas se perpétuent par leurs semences.

— *Royale hâtive*. Beau et bon fruit; saveur et couleur de la reine-claude violette; mûr au commencement de juillet.

— *Bifère*. JARDIN FRUITIER, pl. 59. Fruit allongé, vert tirant sur le jaune, saveur agréable. Il mûrit à la mi-juillet, et donne sa 2me. récolte au 15 septembre.

— * *Monsieur*. JARDIN FRUITIER, pl. 57. Arbre

---

(1) On trouvera, pour chaque fruit, beaucoup d'autres procédés excellens, dans l'*Art de conserver et d'employer les fruits*, ouvrage en un volume.

vigoureux, productif. Fruit gros, rond, beau, violet, fondant, peu relevé, meilleur dans les terres chaudes et légères. Fin de juillet. — *Monsieur hâtif.* JARDIN FRUITIER, pl. 56. Fruit semblable au précédent, mais d'un violet plus foncé. Mi-juillet.

* PRUNE *Surpasse-Monsieur.* Ce fruit superbe a été obtenu de semis par M. Noisette. Il est plus beau et plus parfumé que la prune monsieur, et l'arbre a le précieux avantage de produire sur ses rejetons des prunes dans toute leur beauté et qualité. Mûrit fin d'août.

— * *Royale de Tours.* JARDIN FRUITIER, pl. 56. Grand arbre fécond. Fruit gros, presque rond, violet et rouge clair, fin, sucré. Fin de juillet.

— *Monsieur tardive, altesse.* Arbre moyen. Fruit ressemblant au *monsieur;* mais plus gros, plus sucré, tardif. De septembre en novembre.

— * *Perdrigon blanc.* JARDIN FRUITIER, pl. 53. Petit, longuet, blanc, fondant, très-sucré, très-parfumé et excellent. Il se reproduit de noyau. En espalier, il donne du fruit au commencement de septembre; plus abondamment en contre-espalier; meilleur en plein vent, où il réussit bien au sud de Paris. Au nord et à l'ouest, il exige l'espalier.

— *Perdrigon violet.* JARDIN FRUITIER, pl. 53. Même forme, un peu plus gros, mêmes qualités. Espalier au midi. Fin d'août.

— * *Perdrigon rouge.* JARDIN FRUITIER, pl. 56. Mêmes forme, grosseur et qualité, d'un beau rouge presque violet. Septembre.

— *Pêche.* Très-grosse chair de la *prune de monsieur,* moins bonne et mûre à la même époque.

— *de Jérusalem.* JARDIN FRUITIER, pl. 59. Très-beau fruit adhérent au noyau: goût de la *prune de monsieur;* chair de l'abricot.

— *Sans noyau.* JARDIN FRUITIER, pl. 59. Petit fruit d'une qualité médiocre et seulement curieux.

— *Brignole.* Prune oblongue, médiocre, d'un jaune pâle, rougeâtre du côté du soleil; chair jaune très-sucrée, dont on fait les pruneaux dits de *Brignole.*

— *de Briançon.* Fruit qui tient de la prune et de

l'abricot, et qu'on cultive uniquement parce qu'il fournit *huile de marmotte.* Il n'est pas mangeable.

PRUNE *petite Bricette.* JARDIN FRUITIER, pl. 56. Fruit tardif; chair de la *Sainte-Catherine*, et même couleur.

— *Rouge et blanche.* Espèce jardinière d'Amérique, très-sucrée et tardive.

—* *Reine-Claude.* JARDIN FRUITIER, pl. 57. — A Tours, *abricot vert.* — A Rouen, *verte-bonne.* Arbre vigoureux, grand et productif. Fruit gros, sphérique, vert piqueté de gris et de rouge : la meilleure de toutes les prunes. Mûre en août. Cette prune se reproduisant plus ou moins parfaitement de graine, on en a plusieurs variétés moins bonnes qu'il faudrait détruire : elle est excellente en plein vent au soleil, et de qualité encore supérieure en espalier au midi.

— * *Petite Reine-Claude.* Inférieure en grosseur et en qualité, un peu plus tardive. Il y a une sous-variété à fleurs semi-doubles.

— * *Reine-Claude violette.* Presque aussi bonne que la précédente. C'est une variété qui en diffère par sa couleur, et par sa durée quelquefois jusqu'en octobre.

— *abricotée.* JARDIN FRUITIER, pl. 55. Gros fruit plus long que rond, blanc jaunâtre d'un côté, rouge de l'autre; chair jaune quittant le noyau, ferme, musquée, excellente. Commencement de septembre. La *prune-abricot,* que l'on confond avec elle, est moins bonne.

— * *Petite mirabelle.* Arbre petit, touffu, très-fécond. Feuilles petites. Fruit petit, rond, un peu oblong, jaune-ambré, ferme, fort sucré. Mi-août.

— * *Grosse mirabelle.* JARDIN FRUITIER, pl. 55 Presque ronde, jaune, piquetée de rouge, fondante, sucrée, très-bonne. Mi-août. Les arbres poussent des touffes confuses de branchettes dont on les débarrasse. On doit aussi les tailler plus court.

— *Impériale violette, prune-œuf.* JARD. FRUIT., pl. 50. Gros fruit de la forme et quelquefois de la grosseur d'un œuf, violet-clair, ferme, sucré, relevé, trop souvent gommeux et véreux dans les terres fortes ou froides. Fin d'août.

— *Impériale blanche.* Même forme, mais plus

grosse que la précédente. Peau coriace, chair blanche, ferme et adhérente au noyau. Cette prune est inférieure pour la saveur à l'impériale violette.

PRUNE *Dame Aubert*. JARDIN FRUITIER, pl. 59. Fruit encore plus volumineux, mais d'un goût médiocre.

— *Diaprée violette*. JARDIN FRUITIER, pl. 58. Fruit moyen, allongé, violet, fleuri, ferme, sucré, délicat, bon, souvent véreux. Commencement d'août.

— *Diaprée rouge*. JARDIN FRUITIER, pl. 59. Mêmes forme et grosseur, rouge-cerise d'un côté, ferme, sucré, relevé. Commencement de septembre.

— *Impératrice blanche*. JARDIN FRUITIER, pl. 58. Moyenne, oblongue, jaune-clair, ferme, sucrée, agréable. Fin d'août.

— *Ile-verte*. JARDIN FRUITIER, pl. 59. Fruit moyen, allongé, bon en confiture. Commencement de septembre.

— * *Sainte-Catherine*. JARDIN FRUITIER, pl. 55. Fruit abondant, moyen, allongé, jaune, sucré; très-bon. C'est, sous le climat de Paris, la meilleure espèce pour faire des pruneaux. Septembre et octobre.

— *Couetsche*. Violette, médiocre, très-allongée, renflée au milieu; chair douce et agréable en pruneaux.

— *de Saint-Martin*. Bon fruit, gros comme la Reine-Claude violette, ayant la même couleur; c'est la plus tardive des prunes.

— *Cerisette, blanche* et *rouge*. Feuille petite et presque ronde; fruit médiocre, allongé. Cultivé pour greffer les autres variétés du prunier et de l'abricotier.

— *Saint-Julien, gros* et *petit*. Fruit violet foncé, fort fleuri. Cultivé seulement pour greffer les autres pruniers, l'abricotier et le pêcher; est préféré aux cerisettes et aux espèces suivantes.

— *Damas noir, gros* et *petit*. Cultivé comme les deux précédens, pour greffer l'abricotier, le prunier et le pêcher. On doit préférer le gros damas pour la greffe du pêcher. Son bois farineux et son cœur blanchâtre le font reconnaître. Le bois du petit est d'un brun égal, et sa pousse de l'année est rougeâtre.

CULTURE. Le prunier n'est pas difficile sur la qualité

du terrain : il vient partout, pourvu que le sol ne soit pas glaiseux, marécageux ou trop sablonneux. Une bonne terre franche et légère lui convient mieux que toute autre, parce que ses racines traçantes ne peuvent chercher leur nourriture à une grande profondeur. Dans une terre trop forte il ferait de plus grandes pousses, mais ne donnerait que peu de fruits, peu sucrés et sans saveur. Il en est de même à la température de Paris, quand l'arbre est exposé au nord ou trop ombragé. Il lui faut, dans ces climats, l'exposition du levant, ou même celle du midi.

On fait stratifier les semences ou noyaux de prunes indiquées ci-dessus pour la greffe, ou ceux de bons fruits qu'on ne devrait greffer qu'après leur fructification. On les sème et cultive comme les abricotiers et pêchers. Les jeunes plants n'ont pas une croissance très-rapide les 2 premières années : c'est pourquoi beaucoup de pépiniéristes leur préferent les rejetons, parce que ces derniers poussent très-promptement, et sont quelquefois bons à greffer dans l'année où ils ont été mis en pépinière, et mieux greffés sur place ; mais ces rejetons ne deviennent pas aussi grands et ne sont pas toujours aussi robustes que les sujets de semis ; ils ne vivent pas aussi long-temps ; leurs racines tracent davantage, et s'épuisent à fournir de nouveaux rejetons bien plus tôt et en plus grande quantité que les plants de semis. On doit donc donner la préférence à ces derniers, quand on désire des arbres en plein vent, soit pruniers, abricotiers ou pêchers, soit des arbres en espaliers d'un grand développement, ou de grandes pyramides. Il faut n'employer les rejetons que pour les petits espaliers, les contre-espaliers, et les moyennes pyramides.

On attend, pour greffer les jeunes pruniers, qu'ils aient la force relative à l'emploi qu'on en veut faire. Il faut être attentif à l'époque de l'été où ils sont en état de recevoir la greffe en écusson, la plus ordinaire pour le prunier ; il faut opérer de suite. Si on a beaucoup de sujets à greffer, et qu'on ait de l'eau à sa disposition, on donne aux jeunes plants un ou 2 arrosemens copieux en cas de sécheresse ; car dès que la terre se dessèche, l'é

corce se colle contre l'aubier, et les écussons, qu'on place avec plus de peine, réussissent rarement. On prépare le prunier comme le pommier, 15 jours, ou davantage; avant de greffer. On peut, au printemps, employer la greffe en fente pour les forts sujets.

On plante les pruniers l'année qui suit la première pousse de la greffe, qu'on rabat à 4 ou 6 yeux, et plus, suivant leur force et celle des racines, qu'on ne saurait trop ménager comme celles de tout arbre. Le prunier donne beaucoup de rejetons qu'il faut détruire en les coupant sur la racine. On conserve, par cette suppression, toute la séve aux arbres.

La taille du prunier en espalier se fait suivant les principes indiqués, et en allongeant un peu plus. Si on veut des arbres en plein vent, de la plus grande dimension, il est essentiel de les tailler les 3 premières années. Au cas qu'on ne veuille qu'accélérer la fructification; on se contente de couper les branches qui font confusion, et on ne taille pas. On n'a, par la suite, qu'à débarrasser les pleins-vents du bois mort. Ces arbres, dans certaines années, sont tellement chargés de fruits, qu'on est obligé de soutenir leurs branches comme celles du pommier. Quand on n'a pas le courage de retrancher le trop à aucun de ces arbres, on les épuise, à moins que l'automne ou l'hiver n'occasione souvent la mort de quelques branches. On doit, par cette raison, rapprocher la taille du prunier en espalier de celle du pêcher, et ravaler, sur 3 ou 4 yeux, une branche à côté de celle qu'on allonge pour la remettre à fruit.

Le prunier est très-sujet à la gomme, et quelquefois au blanc et à la brûlure. Son bois, rougeâtre, assez dur, peut servir en menuiserie.

CERISIER, *Cerasus*. Quatre espèces, dont 2 indigènes, une originaire du Nord, et une du Pont, en Asie, ont fourni toutes les variétés au nombre de plus de 70. Lucullus, après sa conquête du royaume de Pont, rapporta un de ces arbres des environs de la ville de *Cerasonte*, d'où vient le nom de *cerisier*. Leurs fruits sont doux, surtout ceux de la première espèce, et leur chair plus ou moins ferme. Les feuilles sont

légèrement velues en dessous. Ces deux espèces sont à racines pivotantes. Les fleurs sortent du bois d'un à deux ans, leurs bouquets de fleurs sont légèrement pédonculés, et quelquefois accompagnés d'une feuille; leurs fruits ronds sont plus ou moins acidulés; la chair en est tendre et aqueuse, les racines traçantes. Tous fleurissent en mai, et mûrissent leurs fruits en été.

Toute terre convient aux cerisiers, pourvu qu'elle ne soit ni trop humide, ni trop sèche, ni trop argileuse. Ils préfèrent les terres profondes et légères, et demandent quelques arrosemens dans les sécheresses. On les multiplie de noyaux et de rejetons. Ces derniers donnent des arbres moins beaux et plus sujets à la gomme.

On greffe sur les sujets venus de noyaux, si on désire de grands arbres; les greffes sur les rejetons en donnent de moyens, et celles sur le cerisier-griottier, de plus petits. Si on greffe sur merisier, il faut choisir la variété à fruit rouge ou blanc, parce qu'elle a la sève plus douce et que la greffe prend mieux que sur la variété à fruit noir, dont la sève est âcre: et, quand on veut avoir des cerisiers en terre marneuse ou crayeuse, il faut les greffer sur *Sainte-Lucie* ou *Mahaleb*. La greffe doit se faire en écusson à œil dormant; lorsque les branches sont trop grosses on ravale l'arbre, et on attend qu'il en soit sorti de beaux scions, pour les écussonner. Comme cet arbre se cultive en plein vent, on se contente de détruire le bois mort; nous pensons cependant qu'il serait utile de le diriger comme les autres arbres, les trois premières années, en allongeant davantage la taille. On accélère la maturité du fruit, et en augmente son volume, en le mettant en espalier, et en conservant, après trois années, les petites branches qui poussent sur le devant. On a adopté cette marche pour le cerisier précoce et celui d'Angleterre. Lorsque le cerisier est sur le retour, on ravale sur les grosses branches, et il forme promptement une nouvelle tête.

VARIÉTÉS. — 1re. *division*. — LE MERISIER ou *Cerisier sauvage* a fourni plusieurs variétés, dont nous ne notorons que les principales; nous ferons de même pour les autres divisions. Le GUIGNIER *à gros fruit noir*. JAR-

DIN FRUITIER, pl. 5. Les bourgeons sont bruns et assez gros; les feuilles des branches à fruits, presque ovales, et celles des branches à bois, deux fois plus longues. Fleurs en avril, comme toutes celles des variétés de merisiers, à l'exception du *Guignier tardif;* fruit gros, à peau fine et d'un brun noir; chair d'un rouge foncé et d'une saveur douce; maturité en juin. GUIGNIER *à petit fruit noir :* diffère peu du précédent; fruit plus petit, et aussi précoce. — *à gros fruit blanc.* Fruit à peau mince, rougeâtre du côté du soleil, et blanchâtre de l'autre côté; chair blanche, un peu ferme, mais très-agréable; mûr 15 jours après les précédens. — *à fruit rose hâtif.* Fruit rouge tendre; chair très-aqueuse; maturité *idem.* — *à gros fruit noir et luisant.* Bourgeons jaunâtres et fleurs petites; fruit à peau noire, luisante; chair rouge, tendre, et meilleure que celle des autres variétés. Il mûrit fin de juin. Il a une sous-variété qui n'en diffère que par un pédoncule très-court, et un fruit plus aromatisé. — *à rameaux pendans.* Fruit tardif et bon.

2e. *Division.* — BIGARREAUTIER, *Cerasus bigarella.* — BIGARREAUTIER HATIF, *à petit fruit rouge.* Fruit moyen, rouge clair : chair parsemée de fibres blanches; bourgeons d'un brun noir; mûrit à la mi-juillet; souvent attaqué de vers. — *à gros fruit rouge.* Fruit plus gros, d'un rouge plus foncé; chair *idem,* mais meilleure; mûrit fin de juillet. — *à gros fruit blanc.* Il diffère du précédent par sa couleur beaucoup plus claire du côté du soleil, et blanchâtre à l'ombre; chair moins ferme et plus succulente; bourgeons cendrés. — *Belle de Rocmont, cœur de pigeon.* Fruit moins gros et moins long que le précédent; peau luisante et marbrée; mûrit à la mi-juillet. Branches pendantes. — *à fruit couleur de chair.* Variété du précédent, est aussi bon. — *Gros cœuret.* Fruit en cœur raccourci, déprimé; peau luisante; passe du rouge au cramoisi presque noir; mûrit en août; le meilleur de tous. — *Napoléon.* Très-belle espèce obtenue par M. Parmentier à Enghien, qui l'a multipliée dans ses pépinières et qui peut en fournir depuis quelques années. — *A feuille de tabac.* Arbre vigoureux, produisant des feuilles énormes : fruit

petit, tardif, d'un rouge pâle, terminé par une pointe courbée. Introduit dans le commerce sous le nom de *quatre à la livre*, pour exprimer la grosseur supposée de son fruit; il est loin d'avoir répondu à l'idée qu'on s'en était faite. — *à fruit jaune*. Fruit petit; saveur agréable.

3ᵉ. *Division*. — CERISIER. — CERISIER ANGLAIS, *royal hâtif*. Fruit gros, un peu comprimé dans ses extrémités; pédoncule court, vert et pourvu d'une foliole. Chair douce et bonne. Produit beaucoup; mûrit fin de mai. — *à bouquets ou trochets*. JARD. FRUIT., pl. 7. Fleurs réunies sur le même pédoncule; fruit à chair délicate, mais acide, produit beaucoup et mûrit en juin. — *Cerise-guigne*. Fruit turbiné, très-délicat; mûrit fin de juin. — *de Prusse*. Semblable à la précédente en se rapprochant un peu de la tardive d'Angleterre: mûrit fin de juin. — *Cerisier de Montmorency à gros fruit*. Fruit gros, aplati à ses 2 extrémités, d'un rouge vif; chair d'un blanc jaunâtre, légèrement acidulée et très-bonne. L'arbre produit peu de fruits; mûrit en juillet. — *Gros gobet*. JARDIN FRUIT., pl. 5. Variété du précédent; arbre moins fort; bourgeons plus effilés; feuilles plus étroites; fruit moins gros, ayant la gouttière plus profonde et le pédoncule plus court: fruits fort bons. — GRIOTTIER *de Villènes* ou *à fruit rouge pâle*. Bon fruit, mais sujet à couler; mûrit en juin. Il a une variété ambrée très-vigoureuse, peu productive, et dont les fruits excellens ne mûrissent qu'en juillet. — *Royal tardif*. CERISE ANGLAISE TARDIVE. Excellente espèce dont les fruits, très-abondans, gros et d'une couleur très-foncée, mûrissent en juillet. Il y en a une variété dont le fruit devient presque aussi noir que la guigne noire. Elle a les mêmes qualités que le précédent. — DOUCETTE, BELLE DE CHOISY, *de la Palembre*. Fruit très-gros, à long pédoncule, d'un jaune rougeâtre marbré, transparent, goût délicieux. L'arbre produit peu; fruit mûr en juillet. — *de Varenne*. Fruit rapproché du Montmorency à long pédoncule, mais meilleur; mûrit en août. — *à gros fruit blanc*. Fruit très-sucré; mûrit en août. — *Cherry duck*. Bon fruit, mûrit en août. — *tardif, ou de la Toussaint*. JARD. FRUIT.,

pl. 6. Des fleurs depuis mai jusqu'à la Toussaint; fruits tardifs, acides, en grappes terminales et pendantes. Bourgeons grêles et pendans.

4e. *Division.* — CERISIER DU NORD. — Fruit très-tardif, bon pour ratafia et confitures. — *De Sibérie à gros fruit et à rameaux pendans.* Fruit ovale, noir; mûrit en août et septembre. — *de Sibérie à fruit rond;* plus petit que le précédent; mûrit en août. Ces 2 espèces sont de médiocre qualité. — GRIOTTIER COMMUN, JARDIN FRUITIER, pl. 8. Fruit petit, très-acide; quand on ne le greffe pas, le fruit est moins gros. — *Nain précoce.* Branches longues et grêles, fruit petit, très-médiocre : mûrit en mai. — *d'Allemagne.* Fruit à chair rouge et à eau abondante; mûrit à la mi-juillet. — *de Portugal.* Fruit d'un rouge foncé, à chair ferme et rouge; mûrit en août.

USAGE. On conserve les merises, les guignes, et quelques griottes, en les exposant sur des planches à l'ardeur du soleil. Les griottes se mettent à l'eau-de-vie, en confitures, etc. On fait du raisiné des merises; on en fabrique un petit vin, mais qui se conserve peu de temps : on en extrait le *kirschen-waser* et le *marasquin.* Le bois, et particulièrement celui du merisier à fruit noir, est employé pour la menuiserie et pour le tour. Les merisiers, par la beauté de leur port et de leurs feuilles, feraient un bel effet dans les jardins paysagers, où le cerisier de la Toussaint, qui a des fleurs pendant 4 mois, mérite aussi d'être placé.

OLIVIER CULTIVÉ. *Olea europæa.* Arbre de 25 à 30 pieds de hauteur, originaire de l'Asie, introduit en Europe par les Romains lorsqu'ils firent la conquête de la Grèce où il était cultivé et consacré à Minerve à cause de sa grande utilité; son huile servait dans les libations et les sacrifices. Notre climat est un peu trop froid pour lui; on n'a encore pu le cultiver en grand que dans la Provence, dans le Languedoc et dans une partie du département des Pyrénées-Orientales. Dans le reste de la France on ne le voit que chez quelques curieux où il est reçu à cause de la célébrité attachée à son nom, car son port, son feuillage et sa fleur n'ont

rien qui puisse le faire rechercher : quant à ses fruits, nous n'avons aucune connaissance qu'il en ait jamais produit aux environs de Paris, quoique Miller ait écrit qu'en 1719, des oliviers bien abrités à *Kinsington*, près de Londres, produisirent une grande quantité de fruits qui devinrent assez gros pour être marinés.

Quoi qu'il en soit, nous ne cultivons l'olivier à Paris que comme plante d'orangerie, et en petite quantité, parce qu'il n'est pas propre au décor, et que ses petites fleurs blanches disposées en grappe au bout des rameaux, ne se montrent même pas constamment chaque année, en mai ou juin, époque de leur développement. On le tient en pot ou en caisse dans une terre à oranger, et il s'élève avec difficulté à la hauteur de 8 ou 10 pieds sous la forme de baliveau. Nous pensons que si on le mettait en espalier au midi, et qu'on le couvrît l'hiver avec des paillassons, il végéterait plus vigoureusement, et qu'on pourrait espérer de lui voir rapporter quelques olives.

On le multiplie de graines, de marcottes, de boutures et par la greffe sur le troëne. Les graines sont des olives bien mûres qu'on fait venir de Provence, et qu'on sème toutes fraîches dans des pots remplis de terre à oranger, placés sur une couche tiède pour avancer leur germination qui est naturellement fort lente, comme celle de beaucoup de noyaux. Les marcottes se font avec ou sans incisions : les boutures avec du jeune bois, se font sous cloche, dans une terre légère et pressée ; celles avec du vieux bois et des bourrelets se font en pleine terre au frais et à demi-ombre ; et comme il est rare qu'elles aient des racines la première année, on les couvre l'hiver avec de la litière, pour qu'elles restent deux ans en place.

La greffe se fait en approche sur le troëne lorsque la séve est en plein mouvement, et en fente, immédiatement avant qu'elle ne s'y mette. Quand le troëne du Japon sera plus commun, qu'il fructifiera dans notre climat, on pourra en faire des sujets qui vaudront probablement mieux que le troëne commun pour recevoir l'olivier, parce qu'il y aura moins de différence entre leurs grandeurs respectives.

L'olivier supporte aisément 4 degrés de froid. On le rentre dans l'orangerie en même temps que le grenadier, et on ne lui donne que très-peu d'eau pendant l'hiver. Nous en avons vu de 30 pieds de hauteur sous le 17e. degré de latitude nord, pendant notre séjour dans les régions équatoriales, qui ne donnaient jamais de fruit : et tout le monde sait que cet arbre cesse d'être productif au-delà du 45me degré de la même latitude ; de sorte qu'il paraît démontré que le grand chaud et le grand froid sont nuisibles à son produit.

Maintenant nous allons prendre le titre d'historien pour donner une idée de la grande culture de l'olivier dans la partie de la France où il est devenu un objet de commerce et de prospérité. Quoique très-multiplié en Languedoc, en Provence et sur le littoral français de la Méditerranée, il n'y est pas tellement acclimaté, qu'il ne soit de temps en temps plus ou moins endommagé par les gelées qui s'y font sentir ; il en souffre moins dans les cantons où la terre est sèche, légère, aérée, et son fruit y est meilleur : il végète avec plus de vigueur et devient plus grand dans une terre fraîche, substantielle, et il rapporte beaucoup plus de fruit, mais ce fruit a moins de qualité, et l'arbre est plus sujet à la gelée.

Quelques années avant 1788, on a essayé d'arroser les oliviers dans le pays situé entre Arles et Aix, au moyen d'un grand canal d'irrigation connu sous le nom de *Canal Boisgelin*. Cette tentative eut des succès inouïs : en 1787, le produit en huile de ce canton excéda de 300,000 francs celui d'une année commune avant l'irrigation, quoique l'huile de cette grande récolte fût inférieure à celle des années qui avaient précédé l'usage des arrosemens. Mais de tels succès ne furent pas de longue durée ; le terrible hiver de 1789 survint ; il ne resta pas un seul olivier de tous ceux qui avaient été arrosés ; ils périrent tous jusque dans leurs racines ; inutilement furent-ils recépés, aucun rejeton ne se montra : depuis cette fatale époque, les oliviers ne sont plus arrosés en Provence.

Un hiver plus reculé et non moins funeste, celui de 1709, avait donné occasion de remarquer que l'olivier

produit une immense quantité de racines qui se conservent en terre pendant des siècles. Plusieurs propriétaires de cette époque vendirent de ces racines *pour plus que ne valuit leur fonds*. Ce fait est une conséquence de l'extrême longévité de l'olivier.

Un olivier venu de graine commence à donner quelques olives à l'âge de 5 à 6 ans, et ce n'est guère que vers la 12e. année que sa récolte devient intéressante. Cette longue attente fait qu'il n'y a que quelques curieux qui sèment l'olivier en Provence. Les uns vont lever du plant dans les endroits vagues, où les oiseaux ont laissé tomber les noyaux des olives qu'ils ont mangées, le plantent en olivettes et le greffent quand il est devenu assez fort ; les autres font des boutures en pépinières et mettent le plant en place à l'âge de 5 à 6 ans ; ceux-ci établissent des marcottes sur de vieilles souches et les enlèvent quand elles ont des racines ; ceux-là, enfin, éclatent les drageons plus ou moins enracinés pour les mettre immédiatement en place, ou pour les faire fortifier en pépinière. Avec tous ces moyens, l'arbre se forme toujours lentement, et son produit se fait beaucoup attendre ; inconvénient qui n'aurait pas lieu, si on élevait les oliviers en pépinière comme nous élevons ici nos arbres fruitiers.

Rosier vante beaucoup la multiplication par racine, qui consiste, quand on arrache un vieux olivier, à prendre des tronçons de moyennes racines, longs d'un pied, et à les enterrer à la profondeur de 4 à 5 pouces, le gros bout un peu incliné par en-bas.

Les vieux oliviers, à force d'avoir produit des drageons à leur pied, ont souvent à cette partie une protubérance du poids de plusieurs quintaux, sur laquelle naissent toujours des drageons qu'on enlève successivement avec une grande portion de vieux bois, au moyen d'une hache ou d'un ciseau ; plus on emporte de vieux bois avec le drageon, mieux celui-ci réussit à la plantation.

La greffe en couronne est la plus usitée sur l'olivier, quoique celles en fente et en écusson réussissent également bien.

On plante l'olivier en quinconce ou en bordure, et

on l'espace à la distance de 30 ou 40 pieds, selon la bonté du terrain et la vigueur de l'espèce. Les trous se font en raison de la grosseur des arbres ; il est toujours bon de les faire grands, et de les ouvrir long-temps d'avance : on butte un peu les arbres nouvellement plantés, pour les maintenir contre la violence des vents. On les fume de temps en temps avec du fumier consommé, et ils profitent des cultures céréales ou autres qu'on établit dans l'olivette. On considère comme un excellent engrais les chiffons de laine, le poil, les cornes et les ongles des animaux.

La longue multiplication de l'olivier par boutures et marcottes lui a fait perdre son port primitif et sa grandeur naturelle. Dans beaucoup de plantations, il ne s'élève plus qu'à la hauteur de 12 pieds, et sa tête est un hémisphère aplati. Il fleurit en avril dans toute la Provence, et assez souvent une partie de ses fleurs est détruite par les gelées tardives. Les fruits les plus hâtifs mûrissent en novembre, et la cueillette se prolonge jusqu'en mars, quoique les fruits soient mûrs depuis décembre. L'usage de laisser les olives sur les arbres ou tomber à terre long-temps après leur maturité, paraît contraire à l'intérêt des propriétaires ; cependant il se maintient malgré tout ce qu'ont pu dire contre beaucoup d'écrivains très-recommandables. Pour obtenir la meilleure huile possible, il faut cueillir les olives par un beau jour, lorsqu'elles ne sont qu'au 5/6e. de leur parfaite maturité, les porter à la maison, les étendre de l'épaisseur de 3 à 4 pouces sur un plancher sec ou plutôt sur des claies, afin qu'elles perdent leur eau de végétation et ne puissent pas s'échauffer, et quand elles se seront ressuyées ainsi pendant 5, 6, 7 ou 8 jours au plus, on les portera au moulin où on les pressera sans écraser le noyau, car son huile et celle de l'amande sont inférieures à celle de la pulpe. Plus les autres manières de recueillir et de presser les amandes s'éloignent de celle que nous venons d'exposer, plus l'huile qu'on en obtient est inférieure.

L'huile se conserve douce dans l'olive pendant un mois, après quoi elle se détériore et n'est plus bonne

..ue dans les arts. Chaque variété d'olive donne une huile différente et en plus ou moins grande quantité; plusieurs des plus petites donnent la meilleure; quelques-unes sont préférées pour confire, d'autres le sont pour la grande quantité d'huile qu'elles contiennent: on distingue toutes ces variétés au port de l'arbre, à la grandeur et à la couleur de ses feuilles; à la forme, à la grosseur, à la couleur, aux qualités et à l'époque de la maturité des fruits. Quand on veut confire des olives, on les cueille avant leur maturité, et pour leur ôter une partie de leur amertume on les soumet à une préparation dont le sel marin est la base. Quand on veut en manger de mûres, on les assaisonne avec du sel, du poivre et de l'huile. Nous allons relater ici celles de ces variétés qui sont le plus généralement cultivées et celles qui offrent quelque chose de particulier.

1. OLIVE GALININGUE, OULIVIÈRE. LAURINE. *O. angulosa* GOUAN. Résiste bien au froid: feuillage peu nombreux: fruit rougeâtre à long pédoncule: on le confit en quelques endroits: son huile est médiocre, selon Gouan, très-bonne selon d'autres.

2. O. AGLANDEAU, CAIANNE. DEC. *O. subrotunda*. Fruit petit, arrondi, très-amer: huile excellente.

3. O. AMELLON, AMELLINGUE, PLANT D'AIX. *O. amygdelina* GOUAN. L'une des plus cultivées. Fruit ressemblant un peu à une amande: se confit souvent quoique son huile soit fort douce.

4. O. CORMEAU. *O. cranimorpha* GOUAN. Branches inclinées vers la terre: très-productive: fruit petit, arqué, pointu, fort noir: noyau aigu aux deux extrémités.

5. O. AMPOULLEAU, BARRALINGUE. *O. sphœrica* GOUAN. Fruit plus arrondi qu'aucun autre, huile délicate.

6. O. PICHOLINE, SAURINE. *O. oblonga* GOUAN. Fruit réputé le meilleur étant confit. Huile fine et douce. Selon Rosier on donne aussi ce nom à un autre fruit plus arrondi et dont la pulpe est fortement colorée.

7. OLIVE VERDOLE, VERDAU. *O. viridula* GOUAN. Fruit ovoïde, conserve long-temps sa couleur verte; sujet à

pourrir à l'époque de la maturité: estimé à Pont-Saint-Esprit ; négligé ailleurs : cela tient-il au sol ou à la culture ?

8. OLIVE MOUREAU, MOURETTE, MOURESCOLE, NÉGRETTE. *O. præcox* GOUAN. Fruit ovale, très-foncé en couleur: noyau petit : huile estimée : on compte plusieurs variétés de Moureau.

9. O. BOUTEILLEAU, BOUTINIANE, NOPUGÈTE. *O. racemosa* GOUAN. Peu sensible au froid. Variable dans son produit : huile bonne, mais déposant beaucoup de lie.

10. O. SAYERNE, SALIERNE. *O. atrorubens* GOUAN. Arbre de petite taille, craignant le froid, aimant la terre caillouteuse et les roches calcaires. Fruit d'un violet noir, fleuri ; huile des plus fines.

11. O. MARBRÉE, PIGAU. *O. variegata* GOUAN. Fruit variable en forme et en grosseur ; passant du vert au rouge et du rouge au violet pointillé de blanc.

12. O. TURQUOISE. *O. odorata* ROSIER. Feuilles larges et nombreuses : fruit allongé, odeur agréable, exquis étant confit, ne se conservant pas autant que les autres.

13. O. D'ESPAGNE, L'ESPAGNOLE, plant d'Aiguières. *O. hispanica* ROSIER. La plus grosse olive de France, estimée confite : huile amère.

14. O. ROYALE, TRIPARDE, TRIPARELLE. *O. regia* ROSIER. Fruit gros, propre à être mariné. Huile de mauvaise qualité.

15. O. POINTUE, PUNCHUDE, ROUGETTE. *O. atrovirens* ROSIER. Fruit allongé, pointu aux deux extrémités, rouge de jujube dans la maturité. Huile estimée.

16. 17. Ne pouvant rapporter ici toutes les variétés cultivées, nous citerons cependant encore l'olive noire douce et l'olive blanche douce, parce qu'elles ont cela de particulier qu'étant mûres, elles ne sont pas âpres comme les autres et qu'on peut les manger sans préparation.

CORNOUILLER MALE, *Cornus mas*. Indigène. Arbre de 15 à 25 pieds. En février, fleurs petites, jaunes, en ombelles. Ses drupes rouges, nommés *cornes* ou *cornouilles*, aigrelettes, bonnes quand elles sont bien mûres, servent à faire d'excellentes confitures, des liqueurs, etc.

Cet arbre robuste vient bien dans toutes les terres, dans une situation ombragée; multiplication de semences, marcottes et traces, ou par la greffe sur les autres espèces. On en cultive deux variétés, l'une à *gros fruit rouge*, l'autre à *fruit jaune*.

Fruits à pepins.

POIRIER, *Pyrus*. Indigène. Bel arbre de 20 à 40 pieds; à racines pivotantes. Fleurs en avril. Ses variétés, très-nombreuses, sont:

— *Petit muscat, sept-en-gueule*. JARDIN FRUITIER, pl. 26. En tige ou espalier au levant: fruit très-petit, précoce, plus abondant sur les vieux pleins-vents, en bouquets: peau unie et d'un jaune rouge-brun; chair demi-beurrée et musquée; fin de juin.

— *Amiré-Joannet, petit Saint-Jean*. Fruit petit, jaune-citron, tendre, peu de goût; fin de juin.

— *Muscat-Robert, gros Saint-Jean musqué*. JARDIN FRUITIER, pl. 26. Son jeune bois est jaune. Fruits plus gros que les précédens; peau unie, jaune, quelquefois vermeille; chair tendre, sucrée et relevée; mi-juillet; greffe sur franc.

— *Aurate*. JARDIN FRUITIER, pl. 26. Productif; fruit en bouquets, petit, turbiné, jaune et rouge clair, demi-beurré, un peu musqué; fin de juillet.

— *petit-blanquet, poire-à-perle*. Petit fruit en forme de perle, jaune très-pâle, demi-cassant, musqué. Fin de juillet.

— *Blanquette à longue queue*. JARDIN FRUITIER, pl. 27. Petit, pyriforme, blanc, demi-cassant, sucré, parfumé. Disposé comme on voudra, mais en terrain léger et profond. Commencement d'août.

— *Blanquet, gros-blanquet, roi-Louis*. Moyen, pyriforme, blanc et rouge clair, cassant, sucré, relevé. Fin de juillet.

— *Magdeleine*. JARDIN FRUITIER, pl. 26. Fruit moyen, turbiné, vert clair, fondant, parfumé, mûr en juillet, vers la *Magdeleine*, mollissant promptement. En buisson, en éventail. Soleil et chaleur.

Poire *cuisse-madame*. Jardin fruit., pl. 27. Arbre tardif à se mettre à fruit, mais ensuite très-productif; pouvant se mettre en plein vent, ou en espalier au levant, et en entonnoir. Fruit moyen, allongé, vert et roux, demi-beurré, un peu musqué. Fin de juillet.

— * *d'Épargne, beau présent, grosse cuisse-madame*. Jardin fruitier, pl. 27. Arbre assez fort, difficile à mettre en pyramide; boutons gros, fleurs grandes; fruit moyen, très-allongé, vert, fondant, le meilleur de la saison, mais mollissant promptement; en espalier au couchant, terrain sec et aéré; autrement il est sans goût. Fin de juillet.

— * *Bellissime d'été, suprême*. Gros fruit, en forme de calebasse; jaune pâle; chair blanche, demi-beurrée, parfumée, agréable, mais seulement dans les étés chauds. Fin de juillet. Arbre vigoureux, chargeant peu.

Bellissime d'automne, vermillon, suprême, petit certeau. Jardin fruitier, pl. 27. Moyen, encore plus allongé, rouge foncé, cassant, demi-fondant, sucré, relevé. Fin d'octobre.

— *Bellissime d'hiver, téton de Vénus*. Fruit gros, presque rond, jaune et rouge, tendre, bon à cuire. En quenouille et en contr'espalier. Février, mai.

— *de vallée*. L'arbre greffé sur franc devient très-considérable et très-productif. Fruit médiocre. Fin d'août.

— *bourdon musqué*, ou *orangé d'été*. Petit, rond, vert clair, cassant, musqué. Juillet.

— *Ognonet, archiduc d'été, amiré roux, poire-ognon*. Jardin fruitier, pl. 27. Moyen, turbiné, jaune et rouge vif, demi-cassant; goût de rose et relevé. Commencement d'août. On ne le greffe sur le cognassier que dans les bons terrains.

— * *Salviati*. Jardin fruitier, pl. 28. Moyen, rond, jaune et rouge clair, demi-beurré, sucré, très-parfumé. Se greffe sur franc. Août.

— *Orange musquée* ou *d'été*. Moyen, rond, boutonné, jaune et rouge clair, cassant, musqué. Août.

— *Orange tulipée, poire aux mouches*. Jardin fruitier, pl. 39. moyen, vert et brun, rayé de

rouge clair et marbré de gris, demi-cassant. Commencement de septembre.

POIRE *Orange rouge, d'automne.* JARDIN FRUITIER, pl. 31. Même forme, un peu plus gros, gris et rouge vif, cassant, sucré et musqué. Août.

— *Orange d'hiver.* JARDIN FRUITIER, pl. 29. Moyen, rond, boutonné, vert, cassant, musqué. Février et mars.

— *Rousselet hâtif, poire de Chypre, perdreau.* Petit, pyriforme, jaune et rouge vif, taché de gris, demi-cassant, sucré, très-parfumé. Mi-juillet.

— *Gros rousselet, roi d'été.* JARDIN FRUITIER, pl. 30. Arbre s'élevant et se formant très-bien en pyramide. Fruit moyen, pyriforme, vert foncé et rouge-brun, demi-cassant, parfumé. Septembre.

— * *Rousselet de Reims, petit rousselet.* JARDIN FRUITIER, pl. 31. Tardif, à pousses grêles et brunes, à yeux plats; terre profonde. Fruit petit, vert foncé, rouge brun; demi-beurré, fin, très-parfumé. Fin d'août. Bon à mettre à l'eau-de-vie et à sécher.

— *Rousselet d'hiver.* JARDIN FRUITIER, pl. 29. Beaucoup de bourgeons. Petit fruit, vert foncé et rouge brun, demi-cassant; à cuire. Février et mars.

— *Sans peau, fleurs de guignes.* JARDIN FRUITIER, 28. Grand arbre productif. Fruit moyen, pyriforme, vert et jaune, tacheté de rouge, fondant, parfumé. Commencement d'août.

— *cassolette, muscat vert, friolet, lèche-friand.* JARDIN FRUITIER, pl. 30. Petit, vert clair et rouge, pâle, cassant, tendre, sucré, musqué. Fin d'août.

— *Épine d'été, fondante, musquée, satin-vert.* JARDIN FRUITIER, pl. 37. Moyen, pyriforme, allongé, vert, très-musqué. Commencement de septembre.

— *Robine, royale d'été.* JARDIN FRUITIER, pl. 36 Fruit en bouquet, moyen, turbiné, court, jaune piqueté, demi-cassant, sucré, musqué. Août.

— *Épine-rose.* JARDIN FRUITIER, pl. 44. Vient bien dans les terres fraîches en plein vent, ou en espalier, greffé sur cognassier. Gros, sphérique, jaune et rouge clair, demi-fondant, musqué, sucré. Août.

POIRE *Épine d'hiver*. JARDIN FRUIT., pl. 35. Gros, allongé, vert pâle, fondant, doux; excellent s'il est greffé sur cognassier, et si le terrain lui convient. Novembre, décembre, janvier.

— *Bon-Chrétien d'été*. JARDIN FRUITIER, pl. 40. Moyen, en poire de coing, jaune et rouge léger, cassant. Fin d'août. Se greffe sur franc.

— *Bon-Chrétien musqué*. Fruit petit, mais bon : il est très-nombreux sur l'arbre.

— *Gros Bon-Chrétien, Gracioli d'été*. JARDIN FRUITIER, pl. 41. Se greffe sur franc; vient bien dans les cours pavées; pousse de longs bourgeons qui se terminent souvent par un bouton à fruit. Fruit gros, pyramidal, tronqué, bossu, jaune, demi-cassant, sucré, très-succulent. Commencement de septembre.

— *Bon-Chrétien d'Espagne*. Très-gros, pyramidal, jaune et beau rouge, cassant, doux. Novembre et décembre. Bon cuit.

* — *Bon-Chrétien d'hiver, poire d'angoisse*. JARDIN FRUITIER, pl. 42. Arbre un peu tortu et noueux, productif, se mettant tard à fruit. Greffer sur cognassier : en espalier, au midi ou au levant; terre substantielle, un peu fraîche et profonde. Fruit gros, à peau unie, épaisse, d'un jaune verdâtre. Le soleil d'automne lui donne un peu de rougeur et de la qualité. Chair ferme, grenue, sucrée. En octobre, et se conserve pendant tout l'hiver. Le Bon-Chrétien d'Auch est une variété excellente, qui donne de plus beaux et de meilleurs fruits.

— * *Bon-Chrétien de Vernois*. Même forme et même grosseur que le bon-chrétien d'hiver. Chair plus fondante, meilleure, sans pierres, peau mince et jaune

— *Bon-Chrétien Spina*. Nouveau fruit d'Italie, plus ramassé que le bon-chrétien d'hiver; même chair et même peau.

—*Bon-Chrétien de Bruxelles*. Beau et bon fruit, qui mûrit en mars.

—*Bon-Chrétien à bois jaspé*. Variété. Fruit curieux, bon, et mûrissant un peu plus tôt.

—*Bon-Chrétien Turc*. Le plus beau et le plus gros fruit

de toutes les variétés du bon-chrétien : il est parfumé.

* Poire *Beurré*. Jardin fruitier, pl. 39. Gros, varié de couleur, fondant, très-beurré, fin, relevé, excellent ; meilleur, mais moins coloré greffé sur franc. Fin de septembre. L'arbre se met promptement à fruit, aussi-bien que ses variétés : on le dispose en entonnoir, ou on le met en espalier. Les beurrés doivent se cueillir avant la maturité. Quand l'arbre est chargé de fruits, on cueille dès la mi-septembre.

* — *Beurré d'Aremberg*. Très-beau et bon fruit, verdâtre, forme et grosseur du beurré gris, le meilleur des beurrés. En novembre et décembre.

— *Beurré de Coloma*. Fruit moyen, bon ; mûr au commencement de septembre.

— *Beurré capiémont*. Très-bon ; mûr en octobre.

— * *Angleterre. Beurré d'Angleterre*. Jardin fruitier, pl. 39. L'arbre se greffe sur franc et charge beaucoup. Livré à lui-même et en plein vent, il devient fort grand ; mais en espalier il donne du fruit plus gros : celui-ci est ordinairement moyen, ovoïde, allongé, gris, demi-beurré, fondant et succulent dans les terres sèches, légères et douces. Septembre. —*Grosse Angleterre de Noisette*. Variété obtenue par M. Noisette, plus grosse et plus tardive.

— *Angleterre d'hiver*. Jardin fruitier, pl. 29. Moyen, pyriforme, jaune-citron, doux, un peu sec. Décembre, janvier, février.

— *spingola*. Fruit de Florence ; même forme que le beurré d'Angleterre, et chair agréable.

— *Doyenné blanc, beurré blanc, Saint-Michel*. Jardin fruitier, pl. 40 et 41. Gros, presque rond, jaune, très-sucré, quelquefois relevé, excellent, mais sujet à *cotonner*. Mi-septembre. Les doyennés doivent être taillés plus court, pour leur faire pousser du bois, et arrêter l'excès de leur fécondité.

— *Doyenné gris* ou *d'automne*. Se met promptement à fruit. En entonnoir. En espalier au levant, au couchant, même au nord où son fruit devient de meilleure garde : on doit aussi le laisser mûrir dans la fruiterie : il est moyen, gris, beurré, fondant, meilleur que le précédent. Il peut durer jusqu'en novembre.

Poire *Doyenné galeux*. Fruit rapproché du précédent, couleur plus claire, mais tachetée; même chair, souvent pierreuse d'un côté.

— * *Doyenné d'hiver*. Semblable à celui d'automne, vient plus gros à égalité de circonstances de culture, a l'épiderme piqueté de brun, et du reste a toutes les propriétés et qualités de l'autre, avec cette différence qu'il mûrit beaucoup plus tard.

— *Bergamote d'été, de la Beuvrière, Milan blanc*. Jardin fruitier, pl. 30. Gros, turbiné, vert gai et roux, demi-beurré, presque fondant, un peu relevé. Commencement de septembre.

— *Bergamote d'automne*. Jardin fruitier, pl. 29. Bel arbre. Espalier au levant ou au midi, et terre légère. Fruit gros, turbiné, jaune et rouge-brun, beurré, sucré, doux, parfumé. Octobre, novembre, décembre.—*Bergamote suisse*. Moyen, turbiné, rayé de vert, de jaune et de rouge, beurré, fondant, sucré. Octobre.

— *Bergamote Sylvange*. Jardin fruitier, pl. 55. Fruit gros, fondant et excellent. Trouvé dans les bois de Sylvange près de Metz. Se greffe sur franc. Mûr en novembre et décembre.

— *Bergamote de Pâques* ou *d'hiver*. Jardin fruitier, pl. 33. Plus gros, court, turbiné, vert, piqueté de gris, demi-beurré, peu relevé. Janvier, mars. L'arbre donne de très-gros bourgeons.

— *bergamote de la Pentecôte* *. Fruit gros, ovale arrondi; queue grosse et fort courte dans une petite cavité : peau verte, marquée de points gris saillans, légèrement colorée du côté du soleil. L'époque de la maturité varie de novembre en mai. Les premières mûres sont moins bonnes que les tardives. Un sol trop frais ou une mauvaise année donnent à cet excellent fruit une sorte d'âcreté qui en diminue le mérite.

— *Bergamote de Hollande, d'Alençon*. Jardin Fruitier, pl. 34. Très-gros, aplati, jaune clair, demi-cassant, relevé. Très-tardif. Se garde jusqu'en juin.

— * *Bergamote-crassane, crassane, crésane*. Jardin fruitier, pl. 32. Fruit rond, gros, gris-vert, très-fondant, sucré, relevé, excellent; plus beau, meilleur,

et plus abondant en espalier et terre légère ; plus petit se conservant mieux, en plein vent. Se cueille du 8 au 15 octobre au plus tard, et se conserve jusqu'en janvier : il a une variété à feuilles panachées.

POIRE *Cassante de Brest, Cheneau*. JARDIN FRUITIER, pl. 28. Moyen, turbiné, allongé, vert gai et rouge clair, cassant, sucré, relevé. Commencement de septembre.

— *Caillot rosat*. Assez semblable au précédent, meilleur, mais mollissant vite. Fin de septembre.

— *olive* (de sa forme). Fruit moyen, très-bon, fondant, mûr en septembre.

— *Poire-figue*. Moyen, très-allongé, vert brun, fondant, sucré. Commencement de septembre.

— *Verte-longue, mouille-bouche, muscat fleuri*. Gros, allongé, vert, fondant, doux, sucré, bon. Commencement d'octobre.

— *Verte-longue panachée, culotte de Suisse*. JARDIN FRUITIER, pl. 38. Varié de vert et de jaune.

—*Sucré-vert*. JARDIN FRUITIER, pl. 37. Fruit moyen, allongé, vert, beurré, sucré, bon. Fin d'octobre.

— *Belle de Bruxelles, belle d'août*. Superbe fruit, bon ; mûr en août.

— *noir grain*. Fruit moyen, chargeant beaucoup, très-estimé en Flandre ; mûr en septembre.

— *Angélique de Bordeaux, Saint-Marcel, gros Franc-Réal*. JARDIN FRUITIER, pl. 41. Gros, turbiné, à longue queue, plus pâle que le précédent, un peu fondant à sa maturité, doux et sucré. Janvier, février.

— *Angélique de Rome*. JARDIN FRUITIER, pl. 42. Fruit moyen, fondant, très-bon. D'automne.

— *Calebasse* (Poire). Gros et bon fruit, cassant ; mûr en septembre et octobre.

— *Jargonelle*. JARDIN FRUITIER, pl. 38. Fruit turbiné, moyen ; peau luisante, jaune, rouge vif au soleil ; demi-cassant, musqué, médiocre ; commencement de septembre.

— * *Messire-Jean, chaulis*. JARDIN FRUITIER, pl. 34. Plein vent, si on greffe sur franc, et alors terre profonde et fraîche. Buisson ou espalier au couchant, et même au nord ; mais dans ce cas il faut qu'il soit greffé

sur cognassier. Fruit gros, presque rond, cassant, sucré, relevé, très-bon, quelquefois pierreux. Octobre.

POIRE *Sieulle* (Poire). On doit cette nouvelle poire à M. Sieulle, très-habile cultivateur et jardinier de M. le duc de Choiseul à Praslin. Son apparition date de 1815, et depuis cette époque M. Noisette la cultive dans ses pépinières. Fruit moyen, forme de crassane, plus renflée vers la base : queue longue, placée dans un enfoncement entouré de quelques petits lobes; œil peu enfoncé; peau fine, jaune citron, légèrement lavée de rouge du côté du soleil; chair demi-fondante; eau sucrée, relevée, abondante et agréable. Murit d'octobre en novembre. Bel arbre vigoureux et fertile. Se greffe sur franc et sur coignassier.

— *Bezy de Chaumontel.* JARDIN FRUITIER, pl. 39. Trouvé à *Chaumontel*, près de Chantilly. En entonnoir, ou en espalier au couchant. Il lui faut une terre légère, peu humide, sans quoi il a de l'âcreté. Il en est de même des beurrés. Tailler court. Fruit gros, varié de forme et de couleur, demi-beurré, fondant, sucré, relevé. Excellent. Novembre, décembre, janvier.

— *de Bezy de la Motte.* JARDIN FRUITIER, pl. 35. Bois épineux, fruit gros, renflé à sa base, roux, très-coloré du côté du soleil, piqueté de gris, cassant et sucré. Mûr en octobre et novembre.

— *Bezy de Montigny.* JARDIN FRUITIER, pl. 35. Moyen, forme du doyenné, jaune, très-fondant, musqué. Commencement d'octobre.

— *Frangipane.* JARDIN FRUITIER, pl. 41. Moyen, long, renflé par le milieu, beau jaune, demi-fondant, doux, sucré : parfum particulier. Fin d'octobre.

— *Jalousie.* JARDIN FRUITIER, pl. 41. Gros, allongé, renflé, boutonné, roux, très-beurré, sucré, relevé, fort bon. Se greffe sur franc. Fin d'octobre.

— *de râteau.* Fruit très-gros, turbiné, blanc-verdâtre d'un côté, rougeâtre de l'autre, parsemé de points roussâtres; chair ferme, cassante, un peu sucrée, assez parfumée. Propre à faire l'ornement des desserts pendant une partie de l'hiver; bon cru, meilleur en compote; mûrit fin de décembre.

POIRE

POIRE *de Jardin.* JARDIN FRUIT., pl. 29. Gros fruit rond, boutonné, jaune d'un côté et rouge de l'autre, cassant, sucré, bon. Décembre.

— *Rousseline.* JARDIN FRUITIER, pl. 31. Petit, pyriforme, turbiné, couleurs plus claires que celles du précédent, demi-beurré, sucré, musqué, agréable. Novembre. Se greffe sur franc.

— *Marquise.* JARDIN FRUITIER, pl. 32. En plein vent, mieux en espalier au levant et au couchant. Gros et pyramidal allongé, jaune, beurré, fondant, doux, sucré. Novembre et décembre.

— *Mansuette solitaire.* JARDIN FRUITIER, pl. 43. Gros, pyramidal, peu régulier, vert et jaune, demi-fondant; bonté médiocre.

— *Martin-sire, Ronville.* Moyen, beau, pyriforme, vert clair, cassant, doux et sucré. Janvier.

— *Martin-sec*, rousselet d'hiver.* JARDIN FRUITIER, pl. 31. Arbre très-productif, naturellement touffu, à bois jaune, à feuilles aiguës. Il s'accommode de tous terrains et de toutes formes. Fruit moyen, pyriforme, allongé, isabelle et rouge, cassant, sucré, bon. Novembre, décembre, janvier.

— *Sabine.* En l'honneur de M. Sabine, secrétaire de la société horticulturale de Londres; obtenu de graines aux environs de Metz, par M. Jaminet. Fruit moyen, renflé vers la base; peau verdâtre, marquée de points gris, nombreux; chair molle, d'un parfum très-agréable. De décembre en février. Arbre facile à conduire sous toutes les formes, se greffe sur franc et sur cognassier.

— * *Virgouleuse* (de *Virgoulé,* village près de St.-Léonard, Haute-Vienne). *Poire-glace.* JARDIN FRUITIER, pl. 32. Arbre vigoureux et tardif; branches longues, jaunes, luisantes; greffer sur franc, parce que la greffe se décolle sur cognassier. Fruit gros, allongé, jaune, tendre, beurré, relevé, excellent; en espalier au levant: au midi il se fend. Novembre, février.

— * *Saint-Germain* (du nom de la forêt). JARDIN FRUITIER, pl. 40. L'arbre fructifie promptement; fruit pyramidal allongé, vert, fondant, excellent, mais sou-

vent pierreux. Se cueille au commencement d'octobre, et mûrit de novembre à avril. — *Saint-Germain à fruit strié ou rayé de jaune.* Variété; même qualité.

POIRE *Pastorale, musette d'automne, petit râteau.* JARDIN FRUITIER, pl. 40. Gros, très-allongé, jaune semé de roux, demi-fondant, un peu musqué, bon. Octobre, novembre, décembre.

— *Lansac, satin, dauphine.* JARDIN FRUITIER, pl. 36. Moyen; presque rond, jaune, fondant, sucré, relevé. Depuis octobre jusqu'en janvier.

— *Duchesse d'Angoulême.* Des environs d'Angers. Fruit gros, ventru, rétréci d'une manière obtuse aux deux bouts, lavé de rouge brun du côté du soleil; chair fondante, vineuse, ayant les qualités de la crassane sans défaut. Octobre et novembre. Arbre d'un beau port, ayant les rameaux érigés. Sur franc et sur cognassier.

— *Bonne ente.* Fruit moyen, très-bon, mûr en décembre. Planter au midi, près d'une muraille.

— *royale d'hiver.* JARDIN FRUITIER, pl. 38. Fruit gros, pyriforme, jaune clair et beau rouge, demi-beurré, fondant, sucré dans les terres chaudes. Vient bien en entonnoir ou en espalier au midi, et mieux greffé sur franc que sur cognassier. Décembre, février.

— *Echassery, Bezy de Chassery.* JARDIN FRUITIER, pl. 37. Presque mêmes grosseur et couleur, ovale, fondant, sucré, musqué dans les terres qui lui conviennent. Novembre, décembre, janvier.

— *Ambrette.* JARDIN FRUITIER, pl. 34. Arbre épineux; fruit moyen, rond, blanchâtre, fin, fondant, sucré, relevé dans les terrains chauds et les années sèches. Novembre à février.

— *Franc réal.* Très-productif en plein vent, en entonnoir, même en espalier au couchant; terres profondes, point sèches. Feuilles cotonneuses : fruit gros, renflé par le milieu, vert jaune, plaqué et piqueté de roux; bon à cuire en octobre, décembre.

— *Bezy* de *Caissoy* (forêt de Bretagne), *Roussette d'Anjou.* JARDIN FRUITIER, pl. 34. Petit fruit, presque rond, jaune brun, tendre, beurré, sucré, excellent; se greffe sur franc, excepté pour espaliers et

contre-espaliers. Il devient plus gros en espalier, se conserve moins. Novembre, décembre, janvier et même février, pour les fruits de plein vent.

POIRE *Double fleur* ou *Arménie*. JARDIN FRUITIER, pl. 36. Fruit gros, rond, jaune ; bon à cuire de février en avril. — *Panachée*. Variété rayée de vert et de jaune.

— * *Colmar, poire manne*. JARDIN FRUITIER, pl. 32. Fruit très-gros, pyramidal tronqué, vert et rouge léger, beurré, fondant, sucré, relevé, excellent. Entonnoir ou espalier au levant. Janvier, février et mars.

Colmar doré. Fruit plus allongé que le précédent, fondant, très-bon ; mûr en mars.

Colmar d'été. Fruit de moyenne grosseur, turbiné, excellent, mûrissant dès septembre en espalier et en octobre en plein vent.

— *Passe-Colmar*. Gros, un peu allongé, à peau jaune-citron et piquetée, à chair succulente, fondante, beurrée, très-sucrée. Décembre, février.

— * *De saint-père* (Poire). Gros comme le précédent : plus coloré ; mûr en mars ; meilleur cuit que cru.

— *Louisebonne*. Ressemble au St.-Germain ; gros, blanc, demi-beurré ; bon seulement dans les terrains secs. Décembre et janvier.

— *Impériale à feuilles de chêne*. JARDIN FRUITIER, pl. 33. L'arbre s'étend beaucoup. Son fruit, moyen, ressemble à une petite virgouleuse : il est inférieur en qualité. Mars et avril.

— *Catillac*. JARDIN FRUITIER, pl. 43. En gobelet, ou en contre-espalier attaché sur un treillage, à cause du poids de son fruit, très-gros, obtus, jaune et rouge-brun ; âcre, bon cuit. De novembre à la fin d'avril.

— *Livre* (*poire d'une*), *gros râteau gris*. Arbre vigoureux ; terre substantielle, profonde, un peu fraîche ; en espalier au couchant ou en entonnoir, vu le poids de son fruit très-gros, aplati dans sa longueur, vert jaunâtre, pointillé de roux ; très-bon cuit. En décembre, janvier et février. Se greffe sur franc.

— *Trésor d'amour*. Très-gros, renflé, jaune-citron, tendre, doux, très-bon à cuire. Depuis décembre jusqu'en mars. Mettre en entonnoir ou en contre-espalier et sur un treillage.

— *De tonneau.* JARDIN FRUITIER, pl. 43. Très-gros ; forme de tonneau, jaune et rouge vif ; bon à cuire en février et mars ; disposer de même.

POIRE *Chaptal.* JARDIN FRUITIER, pl. 45. Gros, pyramidal, vert jaunâtre, bon cuit ; se garde jusqu'en avril.

— *De Naples.* JARDIN FRUITIER, pl. 36. Moyen, forme de calebasse, jaune, lavé de rouge-brun, demi-cassant, doux. Février et mars.

— *Chat brûlé.* Moyen, pyriforme, allongé, jaune et beau rouge vif, très-bon à cuire, en février et mars.

— *Sarrazin.* Moyen, allongé, brun, pointillé de gris et de jaune, presque beurré, sucré, parfumé, bon cuit. Se garde d'une année à l'autre.

— *Sanguine d'Italie.* Fruit petit, grisâtre, rugueux ; chair cassante, marbrée de carmin : curieux.

— *Muscat Lalleman.* JARDIN FRUITIER, pl. 38. Très-gros, ventru, gris et rouge, beurré, fondant, musqué et relevé. Mars, avril, mai. En entonnoir ou en espalier au couchant.

— *Fortunée.* Fruit gros arrondi, à chair beurrée, fondante, délicieuse, se conservant jusqu'en juillet. C'est la meilleure de toutes les poires selon M. Parmentier d'Enghien, qui l'a trouvée et mise dans le commerce.

CULTURE. Le poirier aime une terre profonde, plus légère que forte, dans laquelle il puisse plonger ses racines pivotantes. Les terrains glaiseux, compactes et froids, ne lui conviennent pas. Lorsque ses racines parviennent jusqu'à l'eau, ses rameaux sont minces, allongés ; ses feuilles sont également longues et étroites ; elles jaunissent, et ont quelquefois l'extrémité comme brûlée. L'arbre ne produit presque plus, et les fruits tombent avant la maturité, ou ils se fendillent et sont pierreux.

Les semis de poirier se font ordinairement avec les pepins des poires qui ont servi à faire le cidre nommé *poiré*. On les laisse dans le marc jusqu'au moment de s'en servir, et ils fournissent des sujets excellens pour greffer des pleins-vents. Si l'on se servait, pour semis, de pepins provenus d'arbres entièrement sauvages, les sujets seraient forts, vigoureux, et vivraient des siècles, mais les fruits que l'on grefferait dessus seraient

ordinairement moins gros, moins colorées, d'une saveur moins fine et moins relevée; aussi ne greffe-t-on guère sur sauvageons que les fruits à *poiré* ou à cuire.

Les sujets provenus de *poires à couteau*, c'est-à-dire de bonnes poires, sont les moins vigoureux. Ils le sont en général d'autant moins que les fruits dont on a pris les pepins sont plus volumineux. Les arbres greffés sur ces sujets, deviennent moins forts que ceux greffés sur sauvageons, mais ils se mettent plus tôt à fruit, ce qui est un assez grand avantage. Les cultivateurs qui désirent des sujets pour les poires à couteau, doivent donc ramasser chaque jour les pepins de leurs meilleurs fruits, les laisser quelque temps à l'air, et les mettre ensuite par couches dans un peu de terre ou de sable, pour les semer en temps convenable. Ces élèves conviendront pour tous les fruits à couteau en buissons, pyramides et grands espaliers, pour les espèces très-vigoureuses, et qui par cette raison ne font pas si bien sur le cognassier. Les poiriers seront plus faciles à diriger que s'ils étaient greffés sur sauvageons, ou sur francs des espèces cultivées pour le poiré: on n'aura pas à craindre que les fruits diminuent de volume et de saveur.

On sème les pepins du poirier à l'entrée du printemps, dans une terre bien meuble. On y fait des rayons d'un pouce de profondeur, et à une distance de six pouces. On y répand les pepins, et on remplit le rayon; puis on couvre d'un peu de litière pour conserver la fraîcheur de la terre. Quelque variété qu'on ait semée, on donne aux élèves les mêmes soins, qui consistent à sarcler, biner, éclaircir, si le jeune plant est trop épais. Lorsque l'année a été favorable, et que le plant est fort, on le met en pépinière, à la fin de l'automne, dans les terres sablonneuses, et en février ou mars dans les sols humides et plus argileux. On lui conserve son pivot autant qu'il est possible. Au cas que le jeune plant ait fait une faible pousse, on retarde la transplantation jusqu'à l'année suivante, en le laissant 2 années en place. On donne de fréquens binages à cette plantation. On la visite souvent. On a soin de ne laisser à chaque élève qu'une seule pousse, celle de son prolongement; mais s'il paraissait vouloir s'emporter de préférence sur un bourgeon

près du collet, il faudrait le rabaisser sur ce bourgeon.

Si, dans un semis, l'on obtient des sujets à feuilles larges et sans épines, il faudra les soigner et les cultiver; il est probable que ce seront de nouvelles espèces de fruits précieux. Lorsqu'on aperçoit un de ces sujets, on peut, à la seconde année, couper l'extrémité de la tige pour la greffer en fente sur un sujet sain et vigoureux, ou, si l'on ne greffe pas, diriger les branches horizontalement sur un treillage. Ces deux méthodes fournissent le moyen d'obtenir du fruit beaucoup plus tôt, et de pouvoir le juger.

On greffe le poirier en écusson à œil dormant sur de très-jeunes sujets, si on veut des arbres d'une taille médiocre et une prompte fructification; sur des sujets plus âgés, si on désire des arbres plus grands. Ainsi la greffe peut être faite sur des sujets de 2 à 4 ans. Ceux qui ne désirent que des arbres en espaliers, pour des murs de 8 à 9 pieds, peuvent greffer sur le coignassier de Portugal ou grand cognassier, mais nous observons qu'il craint davantage le froid. On greffe sur le petit coignassier quand on veut des poiriers nains. On ne doit greffer le poirier qu'à 6 ou 8 pouces au-dessus de la terre. On y trouve un double avantage; si la tige vient à être rompue, on peut rétablir l'arbre, à moins que la fracture n'ait lieu au-dessous de la greffe, ce qui arrive rarement.

Nous invitons les amateurs à essayer de greffer les poiriers d'une vigueur modérée, tels que le doyenné, le beurré, sur le coignassier de la Chine, *cydonia sinensis*, pour voir s'ils ne pourraient pas obtenir des poiriers à peu près aussi nains qu'un pommier greffé sur paradis. Si l'expérience réussissait, et que les poires devinssent aussi plus grosses, comme cela a lieu pour les pommes sur paradis, nous nous féliciterions d'avoir donné ce conseil.

Quel que soit le sujet sur lesquel on greffe, il faut choisir les greffes sur des arbres bien sains, car, sans cette précaution, on s'expose à communiquer une maladie au nouvel arbre. On prépare les sujets comme il est dit à l'article *Pommier*. Il y a des espèces qui ne réussis-

sent pas bien sur le cognassier. Elles sont indiquées dans la nomenclature.

L'exposition du levant convient aux fruits précoces et même aux fruits d'été, qu'on peut également placer à celle du couchant, mais il faut l'exposition du midi pour les fruits d'hiver. Les poiriers greffés sur cognassier préfèrent l'exposition du levant et du couchant. Quand on les place au midi, il faut mettre une planchette ou ardoise devant le tronc, pour les préserver des rayons du soleil, pendant les grandes chaleurs.

On trouvera au chapitre *Transplantation* les précautions à prendre pour planter le poirier, et à celui *Taille*, la marche à suivre pendant les premières années. Le poirier a, comme le pêcher, ses branches à bois, dont les principales forment la charpente, et sur lesquelles il en pousse de nouvelles pour les prolonger et pour garnir le mur. On les taille comme il a été indiqué. Il a aussi des branches à fruit de plusieurs sortes, mais elles diffèrent de celles du pêcher en ce qu'elles donnent du fruit plusieurs années de suite, et qu'elles sont pour la plupart 2 ou 3 ans pour se mettre à fruit. Les premières sont des branches qui poussent assez vigoureusement au printemps, qui s'arrêtent bientôt, ou qui se garnissent de boutons à fleurs et donnent du fruit l'année suivante. Si les boutons à fleurs s'allongent un peu, ils prennent le nom de bourse et durent plusieurs années, en fleurissant au moins tous les 2 ans. On ne les taille pas, et on se contente de rafraîchir leur extrémité si on veut avoir du fruit. Les 2es. sont les brindilles; on les taille sur un bon œil à bois, et environ à moitié de leur longueur. Les jardiniers qui craignent de les voir se couvrir de boutons à bois les cassent à la taille d'été pour perdre plus de séve, l'expérience leur ayant démontré que les plaies unies se cicatrisent plus facilement. Ces brindilles et les branches à fruits se taillent très-court, si l'on veut les transformer en branches à bois; on allonge beaucoup les dernières si l'on veut en faire des branches à fruits. Les 3es. sont les *lambourdes*, que l'on ne taille jamais. Voy. pl. XVII *bis*, fig. 4.

Le poirier a aussi quelquefois des branches chiffonnes

qu'on retranche si elles sont inutiles, ou l'on en conserve une dans les parties vides de l'arbre, on la taille courte pour donner naissance à une branche à bois. Quant aux branches dites *gourmandes*, si on a été assez maladroit pour en avoir laissé croître, on les supprimera si elles gênent, ou on les traitera comme nous l'avons dit à l'article *Pêcher*.

Les fleurs naissent en bouquets : elles sont en trop grand nombre pour pouvoir réussir toutes; celles dont l'ovaire ne grossit pas promptement tombent bientôt après être écloses; celles qui persistent sont exposées à la gelée, à la pluie et à toutes les intempéries du printemps, de sorte que quand un sixième seulement des fleurs donne du fruit, on est très-heureux, et la récolte est abondante. Si même il en restait une plus grande quantité, il faudrait en supprimer une partie sur les espèces à gros fruits.

On taille court les arbres très-fertiles, tels que le doyenné et le beurré, afin de les forcer à pousser des branches à bois : on taille long, au contraire, ceux qui se mettent difficilement à fruit. Quand une branche à fruit est épuisée, il faut voir si, en la raccourcissant beaucoup, on pourrait faire sortir de sa base une autre branche pour la remplacer : s'il n'y a pas de probabilité de succès, on la supprime et on tâche de masquer sa place en en rapprochant les branches voisines. Les poiriers en espalier doivent être labourés tous les ans à l'automne, sarclés et binés plusieurs fois dans le courant de l'été : le labour du printemps vaudrait mieux dans quelques terres; mais il développe une certaine fraîcheur qui attire la gelée sur les fleurs. Si on met quelques plantes dans la plate-bande de l'espalier, il faut que ce ne soit que des primeurs peu élevées, de peu de durée, et qui ne creusent guère la terre : il vaudrait mieux, dès la mi-mai, mettre un bon paillis sur toute la plate-bande; il empêcherait la terre de se durcir, de se fendre, de se couvrir de mauvaises herbes qu'il faudrait détruire : il tiendrait les racines des arbres fraîches, éviterait des arrosemens coûteux et souvent infructueux. Tous les 4 ou 5 ans, il est bon d'enterrer une couche de fumier pourri, épaisse

de 3 ou 4 doigts dans toute la plate-bande : si la terre est légère, on préférera le fumier de vache; si elle est froide ou compacte, on prendra du fumier de cheval. Le contre-espalier se gouverne de la même manière avec la modification indiquée à l'article *taille.* Nous nous bornons à rappeler ici que, si un contre-espalier avait plus de 4 pieds et demi de hauteur, il empêcherait la vue du jardin, inconvénient qu'on évite en y plantant des poiriers greffés sur le petit cognassier et taillés en palmette.

Dans les terrains humides, le tronc et les branches se couvrent de lichens et de mousse. On les détruit comme nous l'avons dit à l'article *Maladies* des plantes. Le poirier est quelquefois sujet à la carie et au chancre; on prévient ces maladies en assainissant le terrain. Lorsqu'un arbre est vicié, les élèves qu'on en obtient par le semis ou la greffe sont communément atteints de la même maladie. L'*Attelabe bleu*, les *Pucerons*, les chenilles des *Hépiales*, les *Pyrales*, les *Alucites*, la *Tenthrède* du cerisier, et l'*Acanthie* du poirier, attaquent quelquefois son feuillage : les feuilles jaunissent, se dessèchent et même noircissent par l'effet des ravages de ces insectes. Il est très-difficile d'arrêter le mal, par la difficulté de détruire ces animaux. Le point essentiel est de le prévenir en tenant les murs bien crépis, et l'écorce des arbres bien nette, sans lichen ni mousse. On a employé le moyen suivant avec succès pour détruire ces animaux. Après avoir laissé de la chaux vive s'éteindre à l'air, on en a saupoudré la surface des arbres au moment où ils étaient couverts de rosée.

Nous joignons ici la liste des poiriers les meilleurs et les plus productifs de ceux cultivés pour faire du poiré. Le Moque Friand, *rouge* et *blanc;* le Robin ou *gris cochon;* le Gréal, le Raguenet, un des plus productifs et qui donne le meilleur poiré; d'Angoisse, Hectot, de Mier; de Chemin, égal au *Raguenet;* Grippe, *grosse, petite* et *d'auge;* Gros vert; Carisi, *rouge* et *blanc;* le Billon, Binetot, de Branche, une des meilleures et des plus fertiles espèces; Lantriccotin, Trochet de Fer, de Roux; Grosménil; Sabot, très-productif, bon poiré; de Maillot; enfin le Sau-

GER ou POIRIER DE SAUGE, arbre très-vigoureux du Gatinais; le fruit de ce dernier fournit un excellent cidre; et les pepins produisent des sujets propres à greffer les fruits en plein vent.

COIGNASSIER, *Cydonia communis.* De l'Europe méridionale. Fleurs en avril et mai. Il aime un sol léger et frais, et une exposition chaude. On sème ses graines, immédiatement après leur maturité, dans une terre bien ameublie. Il lève au printemps suivant. On le sarcle, et on le bine au besoin. Il pousse lentement, ce qui fait préférer sa multiplication par boutures, marcottes et rejetons. Quand on le multiplie par boutures, on conserve un talon de bois de 2 ans; on les met en terre à la fin de l'hiver, et elles reprennent promptement. Elles n'exigent d'autres soins qu'un peu d'eau si le printemps est très-sec, un binage et un sarclage. Si le terrain et la température leur sont favorables, on peut les placer de suite à 15 ou 18 pouces de distance, et en rangs éloignés de 2 pieds. Dans le cas contraire, on les met en pépinière à 4 ou 5 pouces, pour les relever au printemps suivant. On marcotte rarement le cognassier, parce qu'il pousse lentement des racines; mais on emploie dans beaucoup de lieux la méthode de le couper un pied rez-terre, et de le buter un peu : il en sort un grand nombre de rejetons, qu'on peut souvent détacher l'année suivante. Le coignassier se taille rarement, et ne demande d'autres soins que d'être débarrassé de quelques branches, quand elles sont trop multipliées, et des rejetons qui poussent au pied. Il a 2 variétés. La meilleure est celle de Portugal; il est fâcheux qu'elle ne mûrisse pas toujours sous le climat de Paris : c'est pourquoi nous conseillons de cultiver les deux. Ses fleurs sont beaucoup plus grandes, ses fruits plus gros, moins cotonneux, moins graveleux, plus tendres et plus parfumés. Elle a 2 sous-variétés : celle à fruits ronds, nommés *coings-pommes;* celle à fruits allongés, nommés *coings-poires.* JARDIN FRUITIER, pl. 9 et 9 *bis.*

On cultive quelques coignassiers pour leurs fruits dont on fait des confitures; mais le plus grand nombre des élèves est destiné à servir de sujets au poirier qui fruc-

tifie plus tôt par ce moyen, et dont les fruits sont généralement plus sucrés et plus savoureux que lorsqu'il est greffé sur sauvageon et même sur franc; mais il faut choisir des sujets bien sains. Le bois en est assez dur.

Coignassier de la Chine, *Cydonia sinensis*. Herbier de l'Amateur, vol. 2. De la Chine. Fleurs en avril et mai, d'un beau rouge, d'une odeur suave. Fruits ovoïdes-allongés, très-gros. Juqu'à présent ils n'ont pu atteindre, sous le climat de Paris, à une maturité assez parfaite pour être mangés. On peut espérer qu'une culture soignée, et surtout la multiplication par les semis, pourront un jour modifier ce beau fruit et le rendre aussi bon au goût qu'il est agréable à l'odorat. Il n'est point délicat sur la nature du sol, mais les gelées tardives lui sont funestes. On le multiplie de marcottes, même de boutures, et surtout en le greffant sur le coignassier commun.

POMMIER. *Pyrus Malus*, L. *Malus*, Juss. Arbre indigène et de moyenne grandeur, fleurit en mai. On connaît plus de 100 variétés de pommes à couteau ou à cuire. Nous citerons les meilleures, et nous indiquerons par un astérisque * celles à préférer.

Pomme calville *d'été, passe-pomme, grosse pomme-Magdeleine*. Jardin fruitier, pl. 48. Fruit petit, conique, à côtes, blanc et beau rouge, chair sèche, de peu de saveur. Il n'a guère que le mérite de la précocité. Juillet. En compote.

— *Passe-pomme rouge* Arbre très-hâtif et productif. Fleurs et feuilles grandes. Fruit petit, aplati, rouge léger et rouge vif, peu relevé; juillet, en compote; mûr fin d'août.

— *Calville blanc d'hiver *, bonnet carré*. Jardin fruitier, pl. 49. Grand arbre très-fécond. Fruit très-gros, à côtes relevées; peau jaune pâle tirant sur le vert; chair fine, tendre, grenue, légère, goût relevé. Se cueille à la Saint-Denis, et se mange de décembre en avril.

— *Calville rouge d'hiver*. Arbre donnant peu de bois, mais de très-gros fruits à côtes; peau d'un rouge très-foncé, chair presque toute rose, fine, légère, grenue, vineuse. Jusqu'à la fin de mars.

— * *Postophe d'hiver* (corrompu de *Brostorff* ou *Postdoff*, en Allemagne, d'où cette variété est venue). Arbre moyen, très-productif quand il est jeune; feuilles plus unies, plus luisantes, plus rondes que dans les autres espèces. Pomme grosse, excellente, et belle comme la reinette du Canada.

Pomme * *Calville rouge d'automne.* Fruit moyen, conique et rouge foncé; chair un peu teinte, sucrée, parfumée de violette. Jusqu'en mai; cotonneux dès février. Plus beau en entonnoir sur doucin.

— *Châtaignier* (*Pomme de*). On a cru apercevoir quelque ressemblance dans le port de cet arbre avec celui du *Châtaignier.* Fruit gros, allongé, d'un rouge vif, meilleur cuit. On le cueille en octobre. Se greffe sur franc pour être mis en plein vent. Décembre.

— *à feuilles d'aucuba.* Bon fruit, rapproché du châtaignier, mais plus allongé; mûr en mars; curieux par son feuillage.

— *cœur de bœuf.* Beau fruit rouge, à compote; mûr en décembre.

— *Figue sans pepins.* Fruit petit, ovale, jaune piqueté de rose; bon, et mûr en mars.

— *Violette* ou *des 4 goûts.* Fruit moyen; février.

— *Des quatre goûts.* Mûrit en octobre et novembre.

— *D'Astracan, Transparente de Moscovie.* Médiocre; extraordinaire par sa transparence. Mûr en août.

— *Culotte suisse.* Bois et fruit rayés comme la poire du même nom. Fruit moyen, mûr en décembre.

— *Coing.* Fruit de la forme du coing de Portugal et gros; qualité médiocre; mûr en décembre.

— **Fenouillet gris; Anis.* Jardin fruitier, pl. 48. Arbre moyen, à bois et feuilles blanchâtres, très-fécond; fruit bien fait, ventre de biche, tendre, à odeur de *fenouil* ou d'anis. Décembre, février.

— * *Fenouillet jaune, drap d'or.* Assez grand arbre, très-productif; fruit moyen, de même forme que le précédent; peau d'un beau jaune, marquée de traits fins, ressemblant à des lettres, et qui ont fait donner au fruit le nom de *pomme de caractère.* On le cueille à la fin de septembre. Chair ferme, délicate, douce, fort bonne. De décembre à février.

Pomme *Fenouillet rouge, bardin, azerolly.* Jardin fruitier, pl. 50. Moyen, gris foncé et rouge brun; plus ferme, sucré et relevé que l'anis. Jusqu'en mars.

— * *Reinette franche.* Jardin fruitier, pl. 52. Fruit très-gros, aplati, jaune, ferme, sucré, relevé, excellent. Jusqu'en août. Se conserve d'une année à l'autre.

— * *Reinette d'Angleterre, pomme d'or.* Jardin fruitier, pl. 51. Très-productif. Fruit moyen, de la couleur du *fenouillet jaune*, rayé de rouge; ferme, sucré, très-relevé. Excellent jusqu'en mars.

— * *Reinette dorée*, ou *rousse*, ou *jaune tardive.* Arbre moyen, productif; fruit moyen, raccourci, à peau rude, et d'un gris clair sur un fond jaune; chair ferme, sucrée, relevée, peu acide. Jusqu'en mars.

— *Reinette blanche.* Fruit moyen, abondant, jaune pâle, très-odorant, agréable. Jusqu'en mars. Se greffe le plus ordinairement sur paradis.

— *Reinette rouge.* Fruit gros, raccourci, jaune très-clair et beau rouge, ferme, aigrelet, tardif. Autre *Reinette rouge.* Fruit piqueté, moyen et bon. Février.

— * *Reinette de Hollande.* Fruit gros, très-bon; mûr en octobre et novembre. Arbre très-productif.

— *Reinette jaune hâtive.* Fruit bon, semblable à la reinette franche; mûr en septembre.

— *Reinette rousse* ou *des Carmes.* Fruit moyen, bon; mûrit fin d'octobre.

— *Reinette tendre, Blanc d'Espagne.* Fruit très-gros, mais d'une qualité médiocre; mûrit en octobre.

— * *Reinette de Bretagne.* Beau fruit, rouge foncé et vif, piqueté de jaune, ferme, sucré, peu acide. Excellent; pas assez connu. Finit en décembre.

— * *Reinette de Canada.* Jardin fruitier, pl. 52 *bis.* Assez grand arbre, très-productif, qu'on met en plein vent, mais qui, en entonnoir, donne des fruits plus beaux et moins sujets à être véreux. Fruit très-gros, à côtes, jaune lavé de rouge; chair caverneuse, sans acide : très-bonne. Jusqu'en février et mars.

— * *Reinette d'Espagne.* Se greffe sur paradis et se met en entonnoir. Fruit gros, allongé, à côtes relevées; l'un des meilleurs, se gardant jusqu'en mars.

POMME **Reinette grise haute bonté*. JARDIN FRUITIER, pl. 49. Gros, aplati, gris, ferme, sucré, fin, excellent. Jusqu'en juillet.

—* *Reinette grise de Granville*. Excellente qualité.

— *Reinette de Caux*. Fruit très-gros, comprimé, de forme irrégulière, comme les rambours; vert-jaunâtre, acide très-doux, agréable. De décembre en février. En quenouille sur doucin et sur paradis.

—*Reinette Princesse noble*. Excellent et beau fruit, gros et aplati; charge beaucoup.

—*Reinette de Saint-Laurent*. Fruit remarquable par l'élégance de sa forme, l'éclat de son coloris et sa saveur agréable. Trouvée à St.-Laurent-du-Mont en Normandie.

— * *Pigeonnet, cœur-de-pigeon, museau-de-lièvre*. Moyen, allongé, rouge, rayé de rouge foncé, fin, doux, agréable. Jusqu'en décembre.

— * *Pigeon, Jérusalem*. JARDIN FRUITIER, pl. 51. Arbre moyen, très-fécond; fruit petit, conique, couleur de rose changeante, fin, délicat, grenu, léger, très-bon. Jusqu'en février.

—**Rambour franc, gros rambour*. JARDIN FRUITIER, pl. 52. Bois fort gros; feuilles larges; fruit gros, aplati, à côtes, jaune pâle, rayé de rouge, léger, aigrelet. Bon à cuire en septembre et octobre.

— * *Rambour d'hiver*. Mêmes forme et couleur, plus acide; bon à cuire jusqu'en mars.

— * *Api*. JARDIN FRUITIER, pl. 48. C. APPIUS apporta, dit-on, du Péloponèse, cet arbre moyen, très-productif, à rameaux redressés et longs. Fruit fort petit, jaune pâle, d'un beau rouge vif du côté du soleil, ferme, croquant. Jusqu'en avril. —Variétés : *api noir*, à peau d'un rouge très-brun. — *Gros api*, *pomme-rose*, parce que le fruit est plus gros et sent la rose : moins bonne que l'api ordinaire.

— *Court-pendu*, *Capendu*. JARDIN FRUITIER, pl. 50. Arbre moyen, fécond. Fruit petit, conique, à queue très-courte, rouge pourpre et rouge brun, piqueté de fauve, aigrelet; bon jusqu'à la fin de mars.

— *De Lestre*. Fruit gros, oblong, rouge du côté du

soleil, et se conservant jusqu'en mai. Trouvée en Limousin et mentionnée par Cabanis.

Pommier doux d'Angers. Fruit moyen, d'un vert roussâtre du côté du soleil; chair d'un blanc très-prononcé, d'un acide fort doux; il dure très-long-temps.

— *Sucrin.* Fruit aplati, d'un vert clair, à chair fine et d'un parfum particulier; mis dans le commerce par M. Mauget, pépiniériste à Orléans.

CULTURE. Une terre franche, douce et un peu humide. Il n'est pas nécessaire qu'elle ait autant de profondeur que pour le poirier, parce que les racines du pommier sont plus traçantes que pivotantes. C'est par cette raison que le pommier demande une terre plus forte, qui lui fournisse l'humidité nécessaire à la végétation. Aussi végète-t-il aussi mal dans les terrains sablonneux que dans les craies.

On se procure des sujets de pommiers en les prenant dans les forêts, où, par la disposition de leurs racines, ils sont plus faciles à lever que les sauvageons du poirier, et beaucoup moins mutilés; ce qui leur donne du prix pour greffer le pommier à cidre. Ces plants, quand ils proviennent de semence, et non de rejetons, dont il faut bien les distinguer, sont très-vigoureux : ils ménagent aux cultivateurs 6 ou 7 années d'attente et de soins. Quand on veut des arbres de la plus forte taille ou de la plus grande durée, il faut se procurer des semences ou pepins de fruits sauvages. Quand on en manque, on emploie les pepins de pommes à cidre dont le germe est encore vigoureux, quoiqu'il le soit moins; ils produisent de beaux arbres. Ces sujets, nommés *égrins*, qui se développent un peu plus promptement que les sauvageons, et qui sont excellens pour greffer les pommes à cidre, sont presque toujours employés pour les fruits à couteau, cultivés en plein vent, ou en grande pyramide.

Les pepins des bons fruits à couteau donnent les sujets propres à former les pommiers de la 3ᵉ. grandeur. C'est sur ces sujets qu'on devrait greffer les belles espèces qu'on met en plein vent, ainsi que les gobelets. On aurait en outre l'avantage de trouver dans ces sujets d'excellentes variétés ou espèces jardinières, si l'on attendait, avant de les gref-

fer, que ceux sans épines et à larges feuilles eussent donné du fruit ; ou plutôt si on les greffait sur paradis, car dans ce cas on pourrait juger du fruit plus promptement.

Le *doucin* fournit les sujets de 4e. grandeur ; il est propre pour les gobelets, contre-espaliers, et pour les pyramides moyennes. Il doit s'employer de préférence dans les terrains légers, parce que ses racines, pivotant plus que celles du paradis, atteignent l'humidité et se nourrissent où l'autre se dessèche et meurt. Enfin, le *paradis* est propre pour les sujets de 5e. grandeur, pour les nains de l'espèce. On l'emploie communément pour les petits vases ou entonnoirs connus sous le nom de *paradis*, pour les quenouilles et les contre-espaliers de 4 pieds. On taille court ces derniers sujets pendant les premières années, pour donner une certaine étendue aux arbres, qui fleuriraient dès la 2e. année, si on les abandonnait à eux-mêmes : alors ils ne s'élèveraient pas à plus de 3 pieds. Ces petits arbres, bien conduits, donnent les fruits les plus beaux et les meilleurs ; mais les germes de leurs pepins sont les plus faibles, ce qui prouve que, plus l'espèce est modifiée pour avoir de beaux et bons fruits, moins l'arbre acquiert de développement.

On conserve les pepins de pomme comme ceux des poires, on les sème de même, et on leur donne les mêmes soins ; mais les labours peuvent être moins profonds. On attend plus ou moins, pour greffer les sujets, suivant le désir d'accélérer ou de retarder la fructification. On greffe assez ordinairement en fente quand on établit les greffes à 4 ou 6 pieds de hauteur. Cette greffe a quelque avantage à une telle hauteur, parce que la tête de l'arbre est formée plus promptement, et se met plus tôt à fruit. Le cultivateur, après avoir été chercher les sujets, et les avoir greffés, borne ses soins à les planter et à les envelopper de quelques branches d'épines. Il aurait, au contraire, le travail de former la tige, s'il greffait à 6 ou 8 pouces de terre ; mais la reprise de cette dernière greffe serait plus assurée ; et, en cas de rupture de la tige, on aurait plus de ressources.

Dans les pépinières, la greffe en écusson est plus gé-

néralement adoptée, parce qu'elle est plus facile, qu'on l'exécute plus promptement, et qu'elle est plus propre aux sujets de *doucin* et de *paradis*. On prépare ces sujets quelques jours d'avance, en les débarrassant des branches qui peuvent gêner la greffe, que l'on place à 6 ou 10 pouces du collet : quand on transplante le sujet, on n'enterre pas la greffe, par les raisons indiquées à l'article du poirier. On plante les pommiers en plein vent, à 30 pieds de distance dans les sols de médiocre qualité, et à 40 dans les bons fonds de terre, à 20 pieds pour les buissons et les contre-espaliers, 12 pour les pyramides, 6 ou 8 pour les petites, et 4 ou 5 pour les *paradis*. La direction du pommier est la même que celle du poirier, et la tendance de ses branches vers la ligne horizontale rend sa conduite plus aisée. On le taille d'après les mêmes principes, mais en général plus court, surtout les nains, dont les pousses acquièrent rarement une grande longueur.

Les pommiers cultivés sont plus délicats que ceux abandonnés à la nature ; leurs fleurs sont moins exposées que celles du poirier, à être détruites par la gelée, parce qu'elles s'épanouissent plus tard ; mais en revanche, elles ont, ainsi que les feuilles, plus d'ennemis à craindre : elles sont attaquées par les chenilles de plusieurs bombices, noctuelles et teignes, par le charançon gris et le puceron dit *du pommier*, qui, en détruisant non-seulement les fleurs, mais même les feuilles, peuvent nuire à la récolte pour 2 ans. On n'a pas d'autres moyens pour diminuer le mal que de détruire les œufs de ces insectes, dont quelques espèces forment des anneaux autour des branches, et de tuer les chenilles.

Le pommier est un des arbres les plus sujets à la carie et au chancre que l'on traite comme il a été dit à l'article *Maladies des plantes*.

On donne un labour annuel au pommier comme au poirier ; mais, les racines du pommier étant traçantes, on ne laboure pas profondément. Tous les 3 ou 4 ans, on enlève à l'automne, autour du pied de l'arbre, une couche de terre de 5 ou 6 pouces de profondeur, jusqu'à la distance de 6 pieds, tant pour faire arriver plus

directement les principes de la végétation fournis par tous les météores d'hiver, jusqu'aux racines, que pour détruire les insectes rassemblés au pied de l'arbre où ils cherchent alors un abri. On remet la terre après l'avoir amendée, ou mieux, on la remplace par de la nouvelle bien substantielle; et, dans les terrains frais, on y mêle de la marne calcaire, mûrie pendant 2 ou 3 saisons. Si le terrain est sec, on préfere un fumier gras réduit en terreau.

Quand le pommier a pris une grande étendue, ses branches inférieures s'inclinent tellement, qu'elles empêchent l'air de circuler autour de la tige, et qu'elles y concentrent l'humidité. Il faut alors couper les plus inclinées, et recouvrir les plaies.

Nous joignons ici la liste de quelques pommiers à cidre, réputés les meilleures espèces. Pommiers précoces ou de première saison : *Girard, lente au gros, relet, cocherie flagellée, doux-veret, Guillot-Roger, Saint-Gilles, blanc-doux, haze, renouvelet, la fausse-varin, amer-doux-blanc, l'orpolin jaune, greffe de monsieur, blanc-mollet.* — 2e. saison : *frequin, petit-court, doux-évêque, héronet, amer-doux, Saint-Philibert, long-pommier, cimetière, d'avoine, Ozanne, gros-doux, moussette, gallot, d'Amelot, rouget, cul-noué, souci, blanchette, turbet, becquet, doux-ballon, l'épice, de rivière, préaux, de côte.* — 3e. saison : *germaine, béboi, Marin-Onfroi, Barbarie, peau-de-vache, bédan, bouteille, la petite-ente, duret, haute-bonté, de chenevière, de massue, de cendres, fossetta, ros, prépetit, pétas, doux-belle-heure, camière, sauvage, gros-doux, sapin, doux-Martin, muscadet, tard-fleuri, à-coup-venant, Jean-Huré.*

Nous terminons l'article POMMIER en prévenant les personnes qui ne connaissent pas la fabrication du cidre, et qui cependant voudraient élever des pommiers pour en faire, qu'elles doivent planter des espèces à pommes douces, amères et acides, parce que ces trois sortes entrent dans la confection des bons cidres, mais dans des proportions si diverses, selon les différens cantons de la Normandie, que nous ne devons

en préciser aucune ici. Le bois du pommier est assez dur et solide pour servir en menuiserie.

NÉFLIER, *Mespilus germanica.* Arbrisseau indigène, de moyenne grandeur. La culture a produit des variétés à fruits plus gros, d'une saveur moins sauvage: l'une d'elles, *Mespilus apyrena*, donne des fruits sans noyaux. Les autres principales variétés sont le néflier à gros fruit, à fruit allongé, et à fruit précoce. Les fruits, âpres avant leur maturité, cueillis au commencement d'octobre, et restés quelque temps sur la paille, acquièrent une saveur douce. On y trouve 5 noyaux qui sont ordinairement 2 ans à lever. Aussi emploie-t-on le moyen plus court des marcottes et de la greffe en fente ou en écusson sur l'épine, le néflier des bois, l'azérolier, le cognassier, le poirier. Tout terrain qui n'est pas marécageux, et toute exposition, conviennent aux néfliers, et leur culture n'exige pas de grands soins. Il serait même désavantageux de vouloir corriger par la taille, la forme bizarre qu'affectent ces arbres; car alors on diminuerait la récolte des nèfles, qui viennent toujours au bout des rameaux. Le bois est dur.

GOYAVIER, GOUYAVIER, POIRIER DES INDES, *Psidium pyriferum.* Des Indes. Arbrisseau de 12 pieds, naturalisé dans le midi de la France, où il donne de bons fruits et des graines parfaites. De serre chaude dans le climat de Paris. Tige droite, écorce lisse et d'un vert roussâtre; feuilles entières, ovales, allongées, persistantes; fleurs en mai, blanches, grandes, solitaires ou ternées. Fruit de la forme et de la grosseur d'une pomme, à peau jaunâtre dans la maturité, parfumé comme la framboise, aigre-doux et astringent; il se mange cru ou en compote. On le sème et on le traite comme l'oranger, et dans la même terre en Italie; mais, à Paris, il lui faut la serre chaude l'hiver. Le GOYAVIER *pomifère* n'est qu'une variété qui se cultive de même.

GRENADIER, *Punica granatum.* D'Afrique. Arbrisseau naturalisé dans la France méridionale, et qu'on trouve même ici dans quelques jardins, en pleine terre, mais dans un sol substantiel, et placé contre un mur à l'exposition la plus chaude et la mieux abritée; encore

ne parvient-on à le conserver qu'en couvrant sa tige avec des paillassons, et son pied avec de la litière sèche pendant les froids. On le tient en caisse dans les départemens du nord, pour le serrer en orangerie pendant l'hiver. Fleurs de juillet en septembre; fruits gros comme de grosses pommes, et renfermant un nombre infini de graines qu'entoure une pulpe rouge acide, agréable, et fondante dans la bouche. On le multiplie de graines et de bouture, par la séparation des rejetons, ou par les marcottes strangulées. A la fin de l'été, la marcotte sera en état d'être sevrée, surtout si l'on a eu soin de la faire en pot, et d'entretenir la terre du pot assez humide. Pour déterminer le grenadier à fleurir, il suffit de pincer les sommités de ses nouvelles pousses, lorsqu'elles ont atteint une certaine longueur. Il faut aussi l'arroser souvent, surtout s'il est en caisse; et alors il demande encore à être changé de terre tous les 3 ans. On le taille comme l'oranger. Il forme naturellement un buisson, surtout quand il n'est point élevé de semence, parce qu'il pousse beaucoup de rejetons. On peut donc, dans les départemens méridionaux, en former des haies. On en cultive plusieurs espèces: le *Grenadier à fruit acide*, sur lequel on greffe en fente les autres variétés; le *Grenadier à fleur blanche*, et le *nain à petit fruit*.

ORANGER. *Citrus*. Des Indes et de la Chine. Naturalisé dans tous les pays du monde où la température ne descend pas au-dessous de 2 ou 3 degrés de la congélation, devenu une branche de commerce importante sur tout le littoral européen de la Méditerranée, enfin, cultivé dans des vases, qu'on rentre pendant l'hiver partout où le froid descend au delà de 3 à 4 degrés de la congélation.

L'élégance de l'oranger, la beauté de son feuillage, la grâce et la suavité de ses fleurs, la couleur, le parfum et les qualités bienfaisantes de ses fruits, le rendent le plus riche et le plus bel ornement du globe: déjà célèbre dans les temps héroïques et fabuleux, il a traversé les siècles, et il est arrivé parmi nous, avec toute la fraîcheur du jeune âge et de la nouveauté.

En l'an 1500, il n'existait encore qu'un seul pied d'oranger en France : cet oranger avait été semé en 1421, à Pampelune, alors capitale du royaume de Navarre : après être venu de Pampelune à Chantilly et de Chantilly à Fontainebleau, il est depuis 1684 à l'orangerie de Versailles, où il tient le premier rang par sa taille et par sa beauté, sous les noms de *Grand Bourbon, Grand Connétable*, *François Ier*. Depuis cette époque les orangeries se sont beaucoup multipliées en France ; l'oranger a été l'arbre à la mode pendant deux siècles ; mais vers le milieu du 18e. siècle, les goûts se sont tournés vers la culture des plantes étrangères, et celle de l'oranger a été presque abandonnée. Aujourd'hui ce bel arbre a repris faveur, et les jardiniers de Paris le multiplient considérablement. Le nombre des espèces et variétés d'orangers, bigaradiers, limettiers, lumies, pampelmouses, limoniers, cédratiers, etc., s'élève à plus de cent.

Multiplication de l'oranger à Paris. Par semis. Quand on sème des pepins d'orange, de bigarade, de limon ou citron, ce n'est pas dans la vue de multiplier ces espèces, mais dans l'espoir d'en obtenir de nouvelles variétés propres à enrichir le commerce. Il n'y a guère que le pompoléon, la poire du commandeur, les perrettes et quelques autres qui se reproduisent de graines sans changement considérable, de sorte que la multiplication se fait plus généralement par la greffe. On se procure des sujets en semant des pepins de citrons de la manière suivante.

En février, mars et avril, on achète chez les confiseurs et distillateurs, un *marc* de citrons; on le délaie dans de l'eau et on y trouve de 4 à 5 mille pepins que l'on plante à la distance de 15 lignes l'un de l'autre dans des terrines profondes de 5 à 6 pouces, remplies de terre légère à oranger ; ou bien on les met un à un dans autant de pots de 3 pouces, et on recouvre de 6 à 8 lignes de la même terre. On a préparé d'avance une couche à panneaux, amenée à la température de 15 à 18 degrés : on plonge les terrines ou les pots dans le terreau, et on couvre le tout de panneaux vitrés. Les pepins lèvent

la plupart du 10me. au 15me. jour. On entretient la chaleur par des réchauds, et l'humidité par des arrosemens fréquens. Si le soleil devenait ardent on couvrirait les panneaux avec des paillassons clairs, plutôt que de donner de l'air, dans la crainte de faire durcir le jeune plant, ce qui l'empêcherait de grandir. On ne commencera à donner un peu d'air que vers la fin de juin. En août, quelques sujets pourront être greffés à la Pontoise.

En octobre beaucoup seront de la grosseur d'une plume à écrire, et hauts de 12 à 15 pouces. On les rentrera dans une bâche, ou bien on fera une nouvelle couche tempérée sur laquelle on les enterrera sous des panneaux où ils passeront l'hiver au moyen de réchauds et de couvertures proportionnés à l'intensité du froid.

Au mois de mai suivant il faut mettre chaque plant dans un pot de 5 pouces, placer le tout sur une couche comme l'année précédente, et donner peu d'air pour faciliter la reprise. Une grande partie pourra être greffée à la Pontoise dans le courant de l'été. On leur donnera plus d'air que dans l'année précédente, sans cependant les dépanneauter. On les fera passer ce second hiver comme le premier : au printemps suivant on leur donnera de plus grands pots : ils passeront encore leur 3me. année sous châssis, mais avec beaucoup d'air, afin de les accoutumer à la température de l'atmosphère à laquelle on les exposera entièrement pendant l'été de leur 4me. année. Tant qu'il fait chaud, les jeunes citronniers veulent beaucoup d'eau; mais il faut cesser de les mouiller quand la végétation est suspendue : il est bon de se souvenir qu'ils végètent mieux dans une caisse que dans un pot, et qu'il est avantageux de leur en donner une à la 3me. année. Ils se greffent depuis l'âge de 3 mois jusqu'à l'âge de 10 ans et plus : les plus petits se greffent de préférence à la Pontoise, et les grands en écusson : on en a, par ce moyen, qui n'ont que 4 à 5 pouces de tige et d'autres qui l'ont haute de 5 à 6 pieds.

Par bouture. Tous les orangers reprennent parfaitement de bouture, mais il n'y a guère que les poncires, les cédrats et quelques autres qui fassent des pousses satisfaisantes de cette manière; les orangers et les biga-

radiers restent faibles pendant un si grand nombre d'années qu'on a renoncé à les multiplier de bouture.

Par marcotte. Ce procédé, encore moins avantageux que la bouture, n'est pratiqué par aucun jardinier de Paris.

De la terre à oranger. Dans les pays chauds, l'oranger prospère à merveille dans une terre forte ; mais à Paris la température n'est pas assez élevée pour échauffer convenablement une terre compacte, ni pour en absorber l'humidité surabondante qui est pernicieuse aux racines de l'oranger pendant l'hiver. On tâche donc, au moyen des mélanges, d'obtenir une terre très-nutritive, perméable aux racines, qui puisse s'échauffer aisément, qui s'imprègne facilement de l'eau qu'on lui donne, mais qui la laisse ensuite s'écouler librement. Nous avons la preuve que l'oranger végète parfaitement dans une bonne terre à potager, mêlée par moitié avec un bon terreau de fumier de vache et de cheval. Nous avons aussi la preuve qu'il réussit également bien dans des terres très-composées ; mais c'est quand toutes les drogues qui entrent dans ces terres sont réduites en terreau, qu'on la donne aux orangers ; alors tout le merveilleux a disparu. Voyez la composition de la terre des orangers de Versailles, pag. 12.

En général, on fait maintenant toutes les terres plus légères qu'autrefois, et on a raison : on est obligé d'arroser davantage, mais les plantes poussent mieux ; leurs racines sont moins grosses, mais elles sont plus nombreuses. Une fois, on nous a confié de jeunes orangers malades, parce que leur terre était trop compacte ; nous les avons décaissés, avons mis leurs racines à nu en faisant tomber les 3/4 de leur motte, et les avons plantés, ainsi à nu, au mois d'avril, dans du terreau pur sur une couche tiède. En octobre ils étaient de la plus grande beauté : leurs racines étaient une véritable perruque à laquelle était attachée une masse considérable de terreau ; nous leur avons conservé cette nouvelle motte, les avons replantés en caisse, dans de la terre de potager mêlée avec partie égale de terreau. Ils ont passé l'hiver dans l'orangerie sans souffrir aucunement, quoiqu'on

les eût remaniés un peu tard, et ils devinrent, les années suivantes, les plus beaux de la collection. C'est le moyen de refaire promptement des orangers malades, pour avoir été mal soignés, et qui n'ont pas encore de lésions organiques : quoique nous nous soyons bien trouvés d'avoir mis les nôtres dans du terreau pur, nous conseillons cependant de mélanger un tiers de bonne terre dans le terreau de la couche où l'on voudrait en planter de la même manière.

Culture de l'oranger à Paris. Les orangers qu'on élève à Paris se mettent en caisse à 1 ou 2 ans de greffe, dans une terre fertile, rendue légère par de bon terreau et un peu de vieille terre de bruyère si on en a : on les enfonce très-peu dans la caisse, parce que l'oranger n'aime pas à avoir ses racines fort enterrées : on les tient au midi, à l'abri des vents, et on les mouille quand leurs feuilles mollissent, et quand la chaleur est considérable. Lorsqu'on les rentre dans l'orangerie, vers le 15 octobre, il faut tâcher de les mettre le plus près possible de la lumière pendant leur jeunesse. On doit les rencaisser tous les 2 ou 3 ans jusqu'à l'âge de 8 ou 10 ans, ensuite tous les 5 ou 6 ans : cependant ces époques peuvent varier en raison de la vigueur ou de la faiblesse de l'arbre, de la plus ou moins grande capacité de la caisse; mais on se tromperait beaucoup, si, afin de rencaisser moins souvent, on donnait à l'oranger une caisse plus grande que ne comporte sa taille; il languirait dans une masse de terre trop considérable; il n'en serait pas de même s'il était en pleine terre. A mesure que les orangers grandissent, on leur donne une terre plus consistante. Si la poussière ou les vapeurs grasses les salissent, on frotte leur tige et leurs rameaux avec une brosse mouillée et on lave leurs feuilles avec une éponge. On enlève, par le même procédé, les punaises, les kermès, et tous les insectes qui s'attachent aux arbres et qui attirent les fourmis : on les lave en outre de temps en temps avec une pompe à bras qui fait tomber l'eau dessus en forme de pluie. Quand les arbres ont une vingtaine d'années, il est bon de leur donner des caisses à panneaux mobiles, pour que les rencaissemens et les demi-rencaissemens soient moins difficiles

difficiles. Enfin, quand un oranger est devenu trop gros et trop lourd pour être décaissé et rencaissé avec les bras seulement, on emploie une grue appropriée à cet usage.

Rencaissement. Quand l'arbre est ôté de sa caisse, on coupe avec une bêche bien tranchante, 2, 3, 4 pouces de terre tout autour et au-dessous de la motte, selon sa grosseur et selon l'état des racines qui se trouvent elles-mêmes coupées nettement. S'il s'en trouve de viciées, on les supprime jusqu'au vif en creusant dans la motte; ensuite on gratte la terre tout autour afin de mettre les bouts des racines à nu sur une longueur de 15 à 18 lignes. Si la motte paraît très-sèche, on la plonge un quart d'heure dans l'eau; pendant ce temps on met un lit de plâtras ou de coquilles d'huîtres dans le fond de la caisse, on recouvre ce lit de bonne terre à la hauteur convenable, on la presse, ou la foule bien, afin que le poids de l'arbre et les arrosemens ne lui causent que peu ou point de retrait, on pose la motte sur cette terre, on tient l'arbre bien verticalement tandis que d'autres ouvriers mettent les panneaux à la caisse, qu'ils jettent dedans de la terre que l'on étend et que l'on foule à mesure tour autour de la motte, avec des bâtons aplatis, jusqu'à ce qu'enfin il y en ait quelques pouces plus haut que la caisse. On fait un bassin autour du pied de l'arbre: on met de petites hausses provisoires contre les bords de la caisse pour soutenir la terre exhaussée, et on donne une bonne mouillure.

Le rempotement, et le rencaissement des petits arbres, n'étant qu'un diminutif de ce que nous venons de dire, nous ne nous y arrêterons pas.

De la taille. Chez les marchands, la taille des orangers se réduit à bien peu de chose: on vise à obtenir beaucoup de belles fleurs; leurs arbres ont la tête plus ou moins arrondie, et assez souvent fort irrégulière: on se borne à arrêter les pousses qui s'élancent trop, à supprimer celles qui sont trop faibles ou usées ou qui feraient confusion; enfin les marchands veulent de la fleur et pas autre chose. Il n'en est pas de même à l'orangerie de Versailles, et dans celles des maisons opulentes: là, on veut d'abord une belle forme, la fleur vient après.

L'oranger cultivé en caisse se forme lui-même une tête assez arrondie ; l'art ne fait que l'aider dans cette disposition par des pincemens à propos, par la suppression de branches mal placées, en éclaircissant les endroits confus ou trop serrés, en supprimant les petites branches de l'intérieur qui, outre qu'elles ne peuvent rien produire, nuisent à la circulation de l'air et rendent la tête trop compacte. Il faut que la tête d'un oranger soit arrondie sans contrainte, qu'elle ait de la grâce, de l'aisance, de la légèreté, rien de lourd, rien de raide, enfin qu'on ne puisse s'apercevoir qu'elle est ce qu'on appelle taillée. On pince à la sortie de l'orangerie les branches qu'on veut faire ramifier ; on épluche après la fleur, mais on ne doit tailler qu'en septembre. Presque partout, les orangers ont la tête plus large que haute, comme du temps de La Quintinye ; cette forme exige beaucoup de place dans l'orangerie, et souvent il en résulte des dommages considérables. Autrefois les orangers de Versailles avaient aussi la tête fort large ; à la fin ils ne purent plus tenir dans l'orangerie ; ils se brisaient les uns les autres. On a pris le parti de les couper beaucoup tout à l'entour, et de les laisser monter davantage : cette opération ayant parfaitement réussi, il en est résulté une forme nouvelle, qu'on ne cherchait pas, mais qui est plus agréable que l'ancienne, plus favorable aux arbres, et beaucoup plus commode pour le placement : cette forme est un cylindre bombé en dessus. La surface de la tête ayant gagné en hauteur ce qu'elle a perdu en largeur, on est parvenu à placer trois orangers où on ne pouvait en placer que deux. On devrait donner partout aux orangers cette nouvelle forme plus avantageuse que l'ancienne, lorsqu'ils deviennent un peu gros.

Rapprochement. Aucun arbre ne repousse mieux sur le vieux bois que l'oranger : c'est un avantage dont on profite pour le rajeunir de temps en temps, lorsqu'on s'aperçoit qu'il ne pousse plus. Ce fut par un rapprochement considérable, qu'on a donné aux orangers de Versailles la forme cylindrique qu'ils ont aujourd'hui : on rapproche sur le bois de 4, 5, 6 et même

10 ans. Cette opération est pour les branches ce que le rencaissement est pour les racines : et comme ces deux opérations sont violentes, on a soin de ne pas les faire toutes deux dans la même année. La théorie et l'expérience ont appris qu'il fallait faire d'abord le rencaissement, et n'exécuter le rapprochement que l'année suivante.

Soins divers. Moins la terre a de consistance, plus les arrosemens doivent être fréquens : c'est surtout à l'époque de la floraison qu'il faut arroser souvent. Sur trois mouillures, il faut que l'une traverse toute la motte de terre et qu'on voie l'eau sortir sous la caisse. On diminue les arrosemens à mesure que la température baisse.

Un jardinier serait blâmable si ses orangers étaient surpris par une gelée après le 15 octobre ; ils doivent être rentrés à cette époque, quand même il ne gèlerait pas, parce que les nuits sont froides et que les orangers jaunissent dehors. Quand ils sont placés dans l'orangerie on leur donne une bonne mouillure pour raffermir la terre qui a été ébranlée, et il est rare que les forts orangers aient besoin de plus d'une ou deux mouillures pendant tout l'hiver. On ôtera les feuilles jaunes, les moisissures ; on tiendra la terre des caisses nette, on la binera quand elle sera ressuyée après les mouillures, enfin on balaiera proprement le sol de l'orangerie. Au 10 ou 15 d'avril, quand la végétation sera sur le point de se mettre en mouvement, on donnera le plus d'air possible et une bonne mouillure qui sera la dernière, jusqu'au 10 ou 15 de mai, époque où on les sort pour les mettre en place dehors. Quand ils sont placés, on laboure la terre des caisses, on la couvre de 2 ou 3 pouces de fumier gras, et on mouille amplement par-dessus.

Nous ne connaissons d'orangers en pleine terre, à Paris, que chez M. Boursault et chez M. Fion : ce dernier les cultive et les multiplie avec le plus grand succès. Son espalier d'orangers est une des merveilles qu'on admire à Paris.

Les orangers produisent des fleurs sur le bois d'un an et sur les pousses actuelles : c'est vers la mi-juin qu'elles se développent en grande quantité. Comme elles durent peu étant épanouies, on les cueille tous les deux jours, et même tous les jours quand la chaleur est forte : on

les étend sur du linge blanc, et il faut les employer le 2e. ou le 3e. jour au plus tard. Jusqu'à présent, les fruits de nos orangeries n'ont encore eu aucune importance, ni pour leur nombre, ni pour leurs qualités : on recueille cependant quelques oranges assez bonnes sur les portugais : les bigarades et les limons servent à assaisonner les viandes et les poissons.

Outre les orangers qu'on élève à Paris, nous avons encore ceux que les Génois et les Provençaux nous envoient tout greffés en écusson, chaque année, en mars et avril : ils sont souvent en fort mauvais état ; mais l'oranger est si dur, qu'il faut le tuer pour qu'il meure : on lave leurs racines, on les nettoie de la tête au pied : si la tige paraît un peu ridée de sécheresse, on la fait revenir dans l'eau : après les avoir bien habillés, on les plante en pot, on les met sur une couche tiède, sous un châssis, on les y étouffe en les privant d'air et de lumière, et on en sauve beaucoup par ce moyen.

Les bornes de cet ouvrage ne nous permettent pas de parler de la culture des orangers en pleine terre, ni de décrire les nombreuses espèces ou variétés, cultivées à Paris et sur le littoral de la Méditerranée ; nous renvoyons, pour cet article et pour de plus grands détails, à l'*Histoire naturelle des orangers*, que M. Risso et nous avons publiée en 1818 (1). Nous rappellerons seulement que la culture de l'oranger ayant repris faveur depuis une vingtaine d'années, plusieurs jardiniers de Paris en cultivent maintenant un très-grand nombre d'espèces et variétés, qui se rangent naturellement dans les divisions que nous avons établies dans l'ouvrage que nous venons de citer. Voici les titres et l'abrégé des caractères de ces divisions.

1. *Orangers.* Tige arborée ; feuilles à pétiole ailé ; vésicules de l'écorce du fruit convexes ; pulpe pleine de jus doux, sucré, très-agréable (2).

---

(1) « Cette Histoire des orangers (disent les auteurs du » Nouveau Cours d'Agriculture, 2e. édition) doit être regardée » comme l'ouvrage le plus complet qui existe dans aucune » langue ; il est enrichi de nombreuses figures. »

(2) Nous avons, le premier, remarqué que les oranges ont

2. *Bigaradiers.* Tige moins élevée; feuillage plus étoffé, à pétiole plus ailé; vésicules de la peau du fruit concaves; pulpe pleine de jus acide et amer.

3. *Limoniers* ou *Citronniers.* Tige arborescente à rameaux effilés, flexibles, souvent épineuse; à feuilles oblongues portées sur des pétioles marginés; fleurs lavées de rouge en dehors : fruit ovale oblong, lisse ou rugueux, à vésicules concaves, rempli d'une pulpe abondante contenant beaucoup de jus acide et savoureux.

4. *Cédratiers.* Diffèrent des limoniers par des rameaux plus courts, plus raides; par des fruits plus gros, plus verruqueux, et surtout par une chair plus épaisse, plus ferme, très-bonne à confire; leur pulpe et leur jus sont moins considérables.

5. *Limettiers.* Port et feuilles de limonier : fleurs blanches, petites, d'une odeur douce; fruit d'un jaune pâle, ovale arrondi, mamelonné; vésicules de l'écorce planes ou légèrement concaves, pulpe douceâtre, fade ou légèrement amère.

6. *Lumies.* Diffèrent des limettiers par leurs fleurs rouges en dehors.

7. *Pampelmouses.* De moyenne taille; rameaux gros, obtus, glabres ou pubescens dans leur jeunesse; feuilles fort grandes, à pétiole largement ailé : fleurs les plus grandes du genre, souvent à 4 pétales; fruit très-gros, arrondi ou pyriforme, à écorce lisse, jaune pâle, à vésicules planes ou convexes selon que le jus de l'intérieur est plus ou moins doux, pulpe verdâtre, peu abondante.

Fruits en Baies.

VIGNE, *Vitis vinifera.* Ce que nous allons dire de la vigne, s'applique aux espèces ou variétés dont le fruit est recherché pour le service de la table, et non à celles cultivées en grand pour faire du vin.

Un sol léger et profond est celui qui convient le

---

les vésicules d'huile essentielle de leur écorce, d'autant plus convexes, que le jus de leur pulpe est plus sucré; les limes, qui ont le jus fade, ont les vésicules planes; les bigarades, qui ont le jus acide et amer, ont les vésicules concaves.

mieux pour avoir du raisin excellent. Dans un sol moins bon la vigne y languirait; dans un sol plus consistant ses productions seraient trop fortes, trop aqueuses, et son fruit aurait moins de qualités. Il faut encore à la vigne, sous le climat de Paris, une exposition chaude pour que le raisin mûrisse parfaitement, et ce n'est guère que le long d'un mur, au midi ou au levant, qu'il trouve la chaleur nécessaire à sa perfection. De toutes les manières usitées de tailler la vigne, de la palisser ou de l'étendre contre un mur, nous ne parlerons que de celle pratiquée à Thomery, village près de Fontainebleau, parce qu'elle nous semble préférable à toutes les autres, par sa simplicité et par ses résultats.

Quant à ses résultats tout le monde les connaît; on sait que le plus beau et le meilleur raisin qui se mange à Paris, vient de Thomery, sous le nom de *chasselas de Fontainebleau.* On croit que c'est à la position et à la nature du terrain seulement que les habitans de ce pays doivent leur beau raisin; c'est une erreur. Thomery n'est pas très-heureusement exposé, et son terrain n'a pas toutes les qualités précédemment indiquées. Il faut donc convenir que la manière dont ces habiles cultivateurs travaillent leur vigne, contribue beaucoup à donner des qualités supérieures à leurs raisins. Avant que de décrire leur méthode, nous devons avertir qu'ils sont très-soigneux dans le choix des variétés, et qu'ils les épurent continuellement en ne prenant du plant que sur les pieds de meilleures qualités, chose qu'on néglige trop partout ailleurs.

Les murs sur lesquels on palisse la vigne à Thomery ont à peu près 8 pieds de hauteur, et sont terminés par un chaperon saillant de 9 à 10 pouces : ce chaperon garantit la vigne de la gelée, de la violence des pluies, et empêche le cordon supérieur de pousser avec trop de force. Ces murs sont garnis de treillages dont les montans sont espacés à deux pieds l'un de l'autre et les lattes horizontales seulement à 9 pouces. La première rangée de celles-ci est à 6 pouces de terre. Voici comme on procède à la plantation de la vigne.

La plate-bande qui règne le long du mur sur lequel

on veut établir une treille, est défoncée, ameublie et fumée sur une largeur de 5 pieds au moins et sur 15 ou 18 pouces de profondeur. Si le terrain est humide, on donne à la plate-bande une pente suffisante pour éloigner les eaux du mur. Le défoncement étant fait, on ouvre, à 4 pieds du mur, une tranchée parallèle à ce mur, large de 2 pieds et profonde de 9 à 10 pouces : on prépare la quantité de marcottes (1), ou de crossettes, dont on a besoin; après qu'on en a ôté les ergots, les vrilles et tout ce qu'il y avait de nuisible ou d'inutile, on les couche en travers dans le fond de cette tranchée, la tête tournée vers le mur, et à la distance de 20 pouces, l'une de l'autre; quand elles sont recouvertes de 4 à 5 pouces de terre, on les plombe un peu avec le pied, tandis qu'on relève l'extrémité du côté du mur pour lui donner à peu près une direction verticale; on remplit ensuite la tranchée jusqu'aux deux tiers seulement; le reste de la terre se répand sur la plate-bande, et on met dans la tranchée une couche de fumier de 3 pouces d'épaisseur, qui sert à tenir la crossette au frais, à empêcher la terre de se dessécher, de durcir et de se fendre : en mars on coupe chaque plant à 2 yeux au-dessus de la terre; on sarcle, on bine et on arrose pendant l'été, si la chaleur l'exige ou si la sécheresse se prolongeait, car il faut qu'une bouture de vigne soit toujours dans une douce humidité pour produire des racines; on attachera les pousses à un échalas, en favorisant leur développement par tous les moyens connus. Au printemps suivant, on supprime par la taille les pousses faibles, et on ne conserve que la plus belle sur chaque pied, pour la coucher à son tour vers le mur, comme dans l'opération de l'année précédente, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'enfin elle arrive au-dessus du pied du mur. Comme chaque fois qu'on couche une nouvelle pousse il faut la rabattre sur du bois assez fort

---

(1) A Thomery on ne plante que des crossettes, probablement parce qu'il n'est pas aisé de faire des marcottes sur les treilles conduites comme celles du pays. Les marcottes enracinées que Thomery fournit au commerce se font sur des mères destinées à cet usage, et jamais sur les treilles.

et garni de bons yeux, on est ordinairement trois ans sans atteindre le mur; mais on recueille toujours en attendant quelques grappes ordinairement fort belles.

Maintenant il est question de former les cordons. Si le mur est haut de 8 pieds on y établira 5 cordons; le premier à six pouces de terre, et les quatre autres à 18 pouces l'un de l'autre, sur les lignes transversales du treillage disposées d'avance à cet effet. Le cep destiné au cordon le plus bas sera taillé juste à la hauteur du cordon s'il a un œil double à cet endroit, autrement il faudrait le tailler sur l'œil qui est immédiatement au-dessus de l'endroit marqué; on favorisera aussi le développement de l'œil qui est le plus près au-dessous; ces deux yeux doivent fournir les deux branches avec lesquelles on formera les deux bras du cep, l'un à droite et l'autre à gauche : quand le bois sera mûr, si la branche supérieure s'élevait un peu au-dessus du treillage sur lequel il faut la coucher, on la ploierait doucement jusqu'à ce qu'enfin elle s'appliquât exactement sur le treillage : si l'autre branche, au contraire, avait pris naissance un peu trop bas, on la dirigerait verticalement jusqu'à la hauteur de l'autre, et là, on la ploierait aussi sur le treillage du côté opposé de manière à ce que les deux branches fussent sur la même ligne et parussent sortir du même point.

Le second cordon, qui est à deux pieds de terre, ne peut pas être formé aussitôt que le premier; le troisième le sera encore plus tard, et ainsi de suite. Quelle que soit la hauteur à laquelle il faille faire parvenir le cep, pour le former en cordon, il convient de ne l'allonger que de 12 ou 15 pouces chaque année, et de lui conserver les bourgeons latéraux, qu'on taillera en coursons pour le faire grossir et obtenir du raisin; mais dès qu'il aura atteint la hauteur requise, et que ses deux bras auront reçu la première taille, il faudra supprimer scrupuleusement tous les coursons qui pourraient exister sur toute sa longueur.

Nous supposons tous les ceps arrivés à la hauteur qui est assignée à chacun, et que leurs deux dernières branches sont étendues l'une à droite, l'autre à gauche,

pour former les deux bras du cordon ; voici comme on doit tailler ces deux branches jusqu'à ce qu'elles aient chacune quatre pieds de longueur, pour ne plus s'allonger : On taillera, la première année, de manière à obtenir trois bourgeons placés à la distance de 4 à 6 pouces l'un de l'autre : deux de ces bourgeons seront convertis en coursons à la taille suivante et le troisième, qui est le plus éloigné, sera destiné à prolonger le bras ou cordon. On aura soin pendant l'été d'attacher verticalement sur le treillage, les pousses destinées à faire des coursons, et d'étendre horizontalement celle qui termine la taille et qui est destinée à allonger le cordon. A la seconde taille les deux coursons seront taillés à deux yeux, et la branche terminale sera encore taillée de manière à ce qu'il en sorte 3 bourgeons éloignés de 4 à 6 pouces l'un de l'autre ; 2 de ces bourgeons seront palissés verticalement, et le troisième sera étendu horizontalement, comme l'année précédente, et ainsi de suite jusqu'à ce que chaque bras ait la longueur de quatre pieds ; alors la pousse terminale se taillera aussi en courson : chaque bras doit avoir huit coursons, tous placés du côté supérieur autant que possible. *Voyez* pl. XVII, fig. 6. Quand le cinquième cep sera aussi parvenu à avoir ses deux bras, longs de 4 pieds chacun, on aura, sur une surface de 8 pieds carrés, 80 coursons qui, étant taillés à 2 yeux, donneront chacun 2 branches qui produiront chacune au moins deux grappes d'excellent raisin, ce qui fera 320 grappes sur une surface de 8 pieds carrés.

Les yeux du bas des bourgeons dans la vigne sont très-rapprochés et très-petits, il y en a au moins six sur une longueur de deux lignes : quand on taille le bourgeon long, c'est-à-dire, à 1 ou 2 pouces, ces petits yeux s'éteignent et ne poussent pas ; mais si on taille dessus, ils se développent parfaitement et donnent de très-belles grappes. Les jardiniers habiles ne l'ignorent pas ; ils taillent toujours les coursons à une ligne, et quelquefois moins, c'est pourquoi ces sortes de branches ne s'allongent jamais entre leurs mains. Ceux qui ne connaissent point l'organisation de la vi-

gne, ne conçoivent pas comment un courson qui donne des grappes depuis vingt ans, n'a pas encore un pouce de long. Le sécateur est infiniment plus commode qu'une serpette, pour tailler ainsi les coursons à moins d'une ligne de longueur. Si quelques personnes ont décrié cet instrument, c'est qu'elles n'en ont vu que de mal faits et qu'elles ont exagéré la pression qu'il exerce sur l'un des côtés de la branche que l'on coupe.

Si après la taille il se développait plus de deux bourgeons sur un courson, il faudrait supprimer le surplus quand même il y aurait des grappes; deux bourgeons garnis chacun de deux belles grappes valent mieux qu'un plus grand nombre avec des grappes plus petites. Les jeunes bourgeons de la vigne se décollent aisément; il faut bien prendre garde, quand on les palisse pour la première fois, de les forcer à prendre une direction trop opposée à celle qu'ils peuvent avoir. On ne doit chercher à les diriger très-verticalement que quand le grain est gros: jusque-là on se contente de supprimer ceux qui n'auraient pas de grappes, à ôter les vrilles, et à pincer l'extrémité de ceux qui en ont, après que la floraison est passée, s'ils paraissent vouloir trop grandir. Il est bien que tous les bourgeons s'allongent jusqu'au cordon qui est au-dessus d'eux, mais aucun ne doit le dépasser; on supprime avec soin toutes les pousses qui s'élèvent au-delà.

Quand le raisin est près d'atteindre sa grosseur, il est avantageux de faire tomber dessus de l'eau en forme de pluie, au moyen d'une pompe à main: cela attendrit la peau et le fait grossir: on le découvre peu à peu, avec précaution, pour l'exposer au soleil, lui faire prendre de la couleur et augmenter sa qualité: si on se propose d'en conserver sur la treille jusqu'aux fortes gelées, on l'enferme dans des sacs de papier ou de crin, huit ou dix jours avant sa parfaite maturité: c'est aussi le moyen de les mettre à l'abri des mouches et des oiseaux.

Nous admirons, comme bien d'autres, des cordons de vigne qui ont jusqu'à 200 pieds de longueur, et nous reconnaissons qu'il y a des parties de mur qui ne peuvent être couvertes que par des cordons dont le pied se trouve fort éloigné: mais nous rappellerons que quand un cordon a dépassé une certaine longueur, il

ne donne plus de belles grappes qu'à son extrémité ; les coursons du centre ne produisent plus que des grappillons, et meurent peu à peu d'inanition. Cet inconvénient des grands cordons a sans doute frappé les habitans de Thomery, et c'est d'après un excellent calcul qu'ils ont fixé la longueur de leurs cordons de vigne à 8 pieds : il en résulte que la séve est également répartie entre tous les coursons, et que toutes les grappes sont bien nourries et plus belles. Nous rappellerons encore, que quoique les cordons n'aient que 8 pieds d'étendue à Thomery, ils ne poussent pas extraordinairement, parce que les ceps étant plantés à 20 pouces l'un de l'autre, leurs racines se disputent la nourriture ; le chaperon du mur, qui fait une saillie de 9 à 10 pouces, contribue aussi à modérer la végétation : de sorte que, la vigne ne péchant par aucun excès, son fruit a toutes les qualités qu'il est susceptible d'acquérir.

La vigne, plantée en contre-espalier, en tonnelle, peut se traiter absolument de la même manière. Nous ne pourrions parler de la culture des vignes à faire du vin sans sortir des bornes prescrites à cet ouvrage.

Quoique les habitans de Thomery ne plantent jamais que des crossettes non enracinées, pour former leurs belles treilles, l'usage de multiplier la vigne par marcotte n'en est pas moins général et fort avantageux. Les marcottes se font en abaissant le milieu d'un sarment dans une fosse naviculaire et en le recouvrant de terre : on marcotte aussi dans un pot à fleur, dans un panier, dans l'intention de rendre la reprise de la marcotte plus certaine quand on la mettra en place l'année suivante ; mais ces procédés sont à peu près superflus pour la vigne, qui fait des racines avec la plus grande facilité. Le climat de Paris n'est pas propre à la multiplication de la vigne par semis ; il faut attendre 6 ou 8 ans, pour connaître le résultat, et nous sommes trop pressés de jouir. La marcotte, la bouture et la greffe sont les moyens de multiplication usités parmi nous : on ne pratique que deux sortes de greffes sur la vigne dans les jardins, celle en fente un peu modifiée, et celle en *navette* : la première se fait, comme à l'ordi-

naire, sur du bois de plusieurs années ; il est nécessaire que les écorces coïncident exactement, quoi qu'en aient dit quelques auteurs : mais ce que la vigne demande de particulier, c'est qu'il faut enfoncer la greffe bien plus avant qu'à l'ordinaire, parce que le bout du sujet meurt toujours jusqu'à une certaine longueur, *voy.* pl. XVII, fig. 10. Après la reprise on coupe jusqu'au vif les deux chicots desséchés. La greffe en *navette* se pratique plus particulièrement vers le pied des ceps déjà gros dont on voudrait supprimer l'espèce et conserver la racine : on fend d'outre en outre la tige au moyen d'un ciseau approprié à cet usage, pl. XVII, fig. 11. On prend un morceau de sarment muni d'un bon œil, on le taille en coin en dessus et en dessous de l'œil *a*, fig. 14, sur une longueur de 18 à 24 lignes de chaque côté, on tient la fente *b* ouverte au moyen d'une fourche de fer *c*, introduite du côté opposé à celui qui doit recevoir la greffe qu'on place de manière à ce que les libers coïncident le mieux possible : on retire ensuite la fourche de fer et la fente se resserre sur la greffe *d* fig. 15 : on fait une poupée, ou on recouvre les plaies avec la cire à greffer : quand la greffe est reprise, on coupe le cep au-dessus : si elle ne reprend pas, rien n'est gâté, et c'est en quoi cette greffe vaut mieux que celle en fente ordinaire qui oblige à couper le cep d'avance.

La coulure a lieu sur les vignes en espalier aussi bien que sur celles en plein champ. Les causes qui la produisent sont indépendantes de nous ; des pluies intempestives, des changemens subits de température, paraissent en être les principales : la plaie annulaire, proposée comme remède à ce fléau, loin d'avoir obtenu tous les suffrages, n'est employée généralement nulle part; on la pratique dans quelques coins comme un objet de curiosité, et son efficacité est encore contestée : mais ce qu'on ne peut lui contester, c'est de faire grossir les grains du raisin et de les faire mûrir une huitaine de jours plus tôt.

Voici les variétés de raisins cultivées dans les jardins, pour la table et pour l'office.

Raisin *précoce de la Madeleine. Morillon hâtif.*

Petite grappe ; très-petit grain violet-noir, de peu de goût, mais précoce. Placer au midi. Variété à fruit blanc.

— *Chasselas de Fontainebleau.* Grande grappe peu serrée, à gros grain, d'un jaune verdâtre ou doré, excellent. Ses variétés sont : *Chasselas noir ;* très-bon. — *Chasselas violet.* — *Chasselas rouge ;* fruit de bonne qualité, se colorant dès qu'il est noué. — *Chasselas rose ;* gros fruit. — *Petit chasselas hâtif.*

— *Chasselas doré* (1), *Bar-sur-Aube, raisin de Champagne.* Grande grappe ; gros raisin rond, jaune d'ambre, fondant, doux, sucré, très-bon. Le placer au levant. Il y a une variété rouge.

— *Chasselas musqué.* Un peu moins gros et plus tardif ; vert, sucré, relevé de musc.

— *Ciouta, raisin d'Autriche.* Variété du chasselas ; feuilles laciniées ; grappes et grains plus petits ; bon. Sous-variété à *feuilles de persil.*

Raisin. *Verdal.* Le meilleur et le plus sucré des raisins de dessert ; mais, comme il vient du Languedoc, il lui faut des années très-chaudes pour mûrir dans le climat de Paris. Grappes belles ; très-gros raisins verts, à peau mince, contenant un ou 2 pepins. Toujours en treille, et dans les meilleures expositions. Près d'une serre chaude, on peut y en faire passer quelques branches qui fleurissent de bonne heure : le soleil de juillet et d'août achève d'en mûrir les grains.

Raisin muscat blanc ou *de Frontignan.* Grosse grappe très-longue, conique ; grains très-serrés, croquans ; peau blanche ; eau sucrée et musquée.

— *Muscat rouge.* Grain moins serré, moins gros, rouge vif, musqué, moins bon ; mûrit mieux que le blanc. Le violet et le noir sont moins bons.

— *Muscat d'Alexandrie, passe-longue musquée.* Peu de grains, ovales, jaunes, musqués et très-bons ; mûrit rarement. Les muscats se taillent plus longs que les autres, et se mettent, au midi, en treilles, mieux dans les angles de 2 murs exposés au levant et au midi.

---

(1) La première édition du Jardin fruitier, déjà cité, contient les figures de dix-huit espèces de raisins.

On éclaircit les grappes pour aider la maturité, qui n'est parfaite qu'autant qu'elles ne sont élevées au-dessus du sol que de 2 à 4 pieds.

Raisin Cornichon blanc. Peu de grains, très-longs, renflés par le milieu, blancs, doux, sucrés, très-bons; mûrit rarement. — *Cornichon violet;* mûrit encore plus rarement. On met ces raisins au midi.

— *Corinthe blanc.* Petite grappe allongée, très-garnie de fort petits grains ronds, jaunes, succulens, sucrés, sans pepins. — *Corinthe violet;* même qualités.

— *Verjus, bourdelas, bordelais:* en Languedoc, *Agyras.* Très-grosse grappe, bien garnie de fort gros grains oblongs, jaune pâle, noirs ou rouges, suivant la variété, pleins d'une eau agréable dans leur maturité. Le verjus se taille long : comme on ne le mange guère et qu'il ne s'emploie pas mûr, on le place ordinairement au couchant et même au nord.

— *Saint-Pierre.* Gros et très-beau fruit, grains ronds, blancs, serrés, excellens. (Allier.)

GROSEILLIER ORDINAIRE, *Ribes rubrum.* Arbrisseau d'Europe, formant un buisson, ou dont on fait des palissades et même qu'on élève en tige de 4 à 5 pieds et en quenouille. Ce groseillier a une variété à feuilles panachées, une autre à gros fruits blancs et d'un suc beaucoup plus doux, *Ribes album* H. P.; une 3e. à fruits couleur de chair : enfin le groseillier blanc a une sous-variété qu'on nomme *perlée.* Depuis quelques années on cultive le groseillier *Gondouin*, espèce plus trapue que les autres, à feuilles plus étoffées, à grains rouges, plus gros, ramassés au bout de la grappe. On la doit au patriarche des jardiniers, et elle en porte le nom.

2. GROSEILLIER A FRUIT NOIR, CASSIS, POIVRIER. *R. nigrum.* Plus grand dans toutes ses dimensions, et aromatique dans toutes ses parties. Les fruits en grappes sont gros et noirs; on les emploie à faire des ratafias. On en a une variété à feuilles réniformes et tomenteuses, à fruits plus petits, et une autre panachée

3. GROSEILLIER ÉPINEUX *ou* A MAQUEREAU, *R. uva-cripsa.* Tiges plus courtes, plus nombreuses et couvertes de forts aiguillons qui le rendent très-propre à

former des haies impénétrables. Feuilles plus petites. Fruits, ordinairement solitaires, plus gros (quelques variétés atteignent le volume d'un œuf de pigeon), verts ou jaunes, rouges, blancs, violets, etc., dont M. Noisette a une nombreuse collection. Voici les principales.

Groseilles lisses. — *Grosse verte ronde ; — grosse verte longue ; — grosse lobée ; — grosse ambrée ; — très-grosse jaune*, assez allongée, que ce cultivateur a obtenue de semis. — Groseilles hérissées : *à fruits ambrés ; — à couleur de chair, longs ; — à couleur de chair, ronds, — verte-blanche, — grosse jaune, — grosse ronde, couleur olive*, fruit tardif, le plus gros et le meilleur, trouvé par M. Noisette : *Nouvelle-Angleterre*, très-grosse. Il existe beaucoup d'autres variétés lisses ou hérissées. Tous ces fruits ont une peau épaisse, un suc abondant plus ou moins sucré. Avant qu'ils soient mûrs, on les emploie au lieu de verjus pour assaisonner les *maquereaux*.

Les groseilliers, en général, se contentent de tout terrain et de toute exposition. Leurs fruits seront plus gros et plus doux dans une terre douce, sableuse et fraîche. En février, on retranche les bois morts ou trop vieux, on rabat les branches plus ou moins, suivant leur force et leur âge. Ils se propagent de semences et de boutures, en automne ou en février, ou bien de marcottes et d'éclats des vieux pieds. Il faut les replanter tous les cinq ans ; sans cette opération indispensable, ces arbrisseaux, qui tendent toujours à sortir de terre, maigrissent et dégénèrent.

ÉPINE-VINETTE, Vinetier. *Berberis vulgaris*. Arbuste indigène, qui croît en buisson de la hauteur de 6 à 8 pieds. Fruit aigrelet, recherché pour les confitures : on préfère les fruits sans pepins : ceux-ci viennent sur de vieux pieds produits de marcottes ; les fruits verts se confisent au vinaigre. L'épine-vinette peut servir à former des haies impénétrables. Outre l'espèce ordinaire, on cultive les variétés à *gros fruit*, à *fruit blanc*, et à *fruit violet* dont la saveur est moins acide. L'Épine-Vinette de la Chine, *B. sinensis* H. P. est aussi un fort joli arbuste, plus faible que le précédent, formant

un buisson plus bas, plus touffu, plus vert, mais donnant moins de fruits. Ces arbustes sont très-rustiques, et n'exigent que très-peu de soins; cependant ils viennent plus vigoureux et plus beaux quand ils sont bien cultivés. On les multiplie de graines, rejetons, boutures et marcottes. Celles-ci sont 2 ans à s'enraciner, et doivent être séparées en automne, époque à laquelle il faut aussi éclater et replanter les rejetons. On tire du bois de l'épine-vinette et de ses racines une couleur jaune assez belle et solide.

FRAMBOISIER, *Rubus idæus*. Arbuste du mont Ida à tiges bisannuelles. Ses fruits mûrissent en juillet. Variété à fruits blancs; autre dite FRAMBOISIER DES ALPES DE TOUS LES MOIS, à fruits rouges. Ce dernier donne jusqu'aux gelées. *Framboisier rouge à gros fruits;* — et *à gros fruits couleur de chair,* les plus gros et les meilleurs fruits du genre, introduits par M. Noisette. Le framboisier, effritant la terre et nuisant aux autres plantes, doit être cultivé à part, dans un endroit dont il faut le changer lorsqu'il en a épuisé les sucs, ce qu'on aperçoit lorsque les fruits rapetissent. Il peut rester plus long-temps dans la même place, au moyen d'engrais qu'on lui donne à l'automne. Du reste, il n'est pas difficile sur le terrain, quoiqu'il préfère un sol frais et une exposition demi-ombragée. On le multiplie par ses drageons, qu'on plante depuis novembre jusqu'en mars. En février, on retranche tous les brins qui ont donné fruit parce qu'ils sont morts; on taille à 2 ou 3 pieds une partie des jeunes pour les faire ramifier; on laisse les plus faibles entiers; enfin on laboure.

FIGUIER, *Ficus carica*. Arbre cultivé en grand dans le levant et dans le midi de la France, où il s'élève à la hauteur de 25 pieds, et où son fruit forme un objet de commerce considérable. Mais aux environs de Paris, s'il n'est pas favorisé de la protection de quelque haute muraille, il ne s'élève guère qu'à 8 ou 10 pieds; il est même de notre intérêt de ne le laisser s'élever qu'à la hauteur de 5 ou 6 pieds, afin que la cueillette en soit plus facile, et qu'on puisse mieux le garantir des gelées pendant l'hiver. On en cultive un grand nombre de variétés

sur le littoral de la Méditerranée : à Paris, nous n'en cultivons que cinq avec plus ou moins de succès, selon que les années sont plus ou moins chaudes. Ce sont, 1°. la FIGUE *blanche ronde*. C'est la meilleure et la plus multipliée aux environs de la capitale : elle enrichit nos marchés depuis la fin de juin jusqu'au commencement d'août. — 2°. *Blanche longue*. Un peu plus grosse et plus difficile sur l'exposition : elle est aussi moins abondante. —3°. *Violette*. Assez grosse, violette en dehors et en dedans : préférée à la blanche, par quelques personnes, lorsqu'elle est bien mûre.— 4°. *Jaune angélique*. Médiocre, jaune et ponctuée de vert, chair rougeâtre, très-fertile. — 5°. *Poire, figue de Bordeaux*, JARDIN FRUITIER, pl. 10 *bis*. Médiocre, très-longue, d'un rouge brun, chair fauve rougeâtre.

Tous les figuiers tendent à donner deux récoltes par an, l'une en juillet, l'autre en septembre et octobre; mais la seconde n'arrive que très-rarement à maturité sous le climat de Paris; il y a pourtant quelques variétés dont la seconde récolte réussit mieux que la première. On plante le figuier dans un sol sablonneux, doux, à l'exposition du midi, protégé par un mur, un édifice ou une montagne. Il pousse, ordinairement du pied, beaucoup de rejetons qui servent à le multiplier; on enlève ces rejetons avec un talon plus ou moins enraciné; on les met de suite en place s'ils sont assez forts, ou en pépinière s'ils sont trop faibles. Si on n'avait pas besoin de plants, il faudrait supprimer de même les rejetons, du moins en grande partie, parce qu'ils nuisent aux deux ou trois tiges fructifères qui composent ordinairement chaque touffe de figuier : on n'en laisse que pour remplacer successivement les tiges épuisées ou qu'un accident fait périr. Les pépiniéristes cultivent le figuier en mère et ils en marcottent les branches chaque année : il réussit aussi de bouture. Cet arbre vit des siècles, sinon par son tronc, du moins par ses racines qui repoussent de nouvelles tiges quand on coupe les anciennes ou qu'elles périssent. Sa culture se réduit à tenir la terre propre autour de lui, à l'arroser dans les grandes chaleurs, s'il en a besoin; à le nettoyer de son

bois mort, à supprimer les branches faibles, parce qu'elles ne donnent jamais de fruit, à pincer les fortes pour les faire ramifier, et empêcher qu'elles ne s'allongent trop. Le pincement de juin se fait pour hâter la maturité des fruits d'été; mais il détruit l'espoir d'une récolte d'automne. Si on répand, ou plutôt si on mêle 6 ou 8 pouces de sable doux ou de terre de bruyère, avec la terre du pied d'un figuier, et qu'on le tienne à l'eau, on le verra croître et embellir rapidement. Les cultivateurs d'Argenteuil suppriment le bouton à bois qui se trouve auprès d'une figue naissante, pour que celle-ci en profite, et ils pincent le bourgeon terminal en juin pour hâter la maturité des figues; deux opérations qu'on devrait pratiquer dans tous les jardins. Mais un usage plus répandu est celui-ci : quand les figues ont atteint plus des deux tiers de leur grosseur, on accélère leur maturité en enfonçant de 3 ou 4 lignes, dans leur œil, le bout d'un poinçon trempé dans de l'huile d'olive. Nous n'avons pas réussi à faire grossir les figues au moyen de la plaie annulaire, comme nous avions réussi à faire grossir les pêches.

Quand on a beaucoup de figuiers, il faut en choisir un certain nombre pour leur faire porter des figues d'automne. Voici comme on doit s'y prendre : on leur ôtera toutes les figues d'été quand elles seront grosses comme le bout du doigt, en cautérisant en même temps la plaie avec de la chaux ou du plâtre en poudre, afin que le lait ne s'écoule pas. La branche s'allongera davantage et les figues d'automne paraîtront plus tôt : quand il y en aura 6 ou 8 sur une branche, on la pincera; les figues en profiteront, grossiront plus vite, et elles auront le temps de mûrir avant les gelées.

On peut greffer le figuier en flûte; mais on emploie rarement la greffe sur cet arbre, parce qu'il prend facilement de marcotte, de bouture, et qu'il pousse toujours beaucoup de drageons du pied. A l'approche des grands froids, on rassemble en faisceaux toutes ses branches en les liant fortement avec de l'osier; ensuite on recouvre ces faisceaux de deux pouces de litière ou de paille neuve qu'on lie également avec de l'osier, et on finit par met-

tre un capuchon de paille au sommet pour éloigner les eaux. Au potager du roi, à Versailles, où les figuiers sont cultivés en touffes hautes seulement de 5 à 6 pieds, on couche toutes les tiges jusqu'à terre, on les réunit en faisceaux qu'on tient couchés au moyen de forts crochets enfoncés en terre, et on enveloppe chaque faisceau avec de la paille, dont on augmente l'épaisseur si la gelée devient très-forte : c'est le meilleur et le plus simple moyen de conservation que nous connaissions; mais il faut que les tiges des figuiers ne soient jamais très-grosses, et qu'elles ne s'élèvent pas au-delà de 5 à 6 pieds, deux conditions qu'il est fort aisé d'obtenir. En avril, on ôte cette couverture, on donne la liberté aux branches, et on attend que les gelées ne soient plus à craindre pour faire le nettoiement dont nous avons parlé plus haut. A Argenteuil, on cultive le figuier en plein champ, et comme il faudrait trop de paille pour couvrir la quantité considérable de pieds cultivés ainsi, voici comme on les préserve de la gelée : quand la saison est arrivée, on ôte toutes les feuilles qui pourraient rester sur les rameaux, on fait des rigoles autour des pieds dans la direction des branches; on abaisse celles-ci dans les rigoles; on les y fixe au moyen de quelques crochets fichés dans le sol, on les recouvre de 5 à 6 pouces de terre, et on butte les parties qui n'ont pu être ainsi enterrées : les figuiers restent sans danger, dans cette position, jusqu'à la fin de mars, qu'on va les rendre à l'air et à la lumière.

Malgré tant de soins les tiges du figuier gèlent, à Paris, au moins une fois tous les 12 ou 15 ans : c'est peut-être ce qui a déterminé quelques personnes à le cultiver en caisse qu'on rentre l'hiver dans l'orangerie; mais on n'obtient, de cette méthode, que de petits fruits peu savoureux, parce que l'arbre n'a pas assez de nourriture, quoiqu'on y supplée autant que possible par des arrosemens copieux et fréquens.

Quand on établit une figuerie en pleine terre, il faut mettre les plantes en quinconce à 12 pieds de distance l'une de l'autre. On force le figuier très-facilement, en introduisant ses branches sous un châssis chauffé par du

fumier, ou en le levant en motte et le replantant dans une serre chaude.

Le figuier a pour ennemi une sorte de kermès ou un psyle qui, lorsqu'il est fort abondant, arrête la végétation, dessèche les branches, et empêche les fruits de grossir. On le détruit en frottant les rameaux infestés, avec une brosse rude, trempée dans des eaux amères ou alcalines.

Les figues fraîches sont agréables et rafraîchissantes; elles nourrissent peu dans cet état; mais, étant sèches, elles sont très-nutritives.

MURIER, *Morus nigra*. De l'Asie mineure. Arbre de 25 à 30 pieds, presque toujours relégué dans les cours ou basses-cours, où il trouve ordinairement un terrain mêlé de décombres, tel qu'il lui convient, et un abri contre les vents du nord. Ses grandes feuilles donnent une ombre épaisse, agréable à la volaille: ses fruits se mangent depuis juillet jusqu'en septembre. On ne taille cet arbre que pour le débarrasser de son bois mort, ou pour le rajeunir quand il ne donne plus que du petit fruit. — MURIER ROUGE, *M. rubra*. De l'Amér. sept. Arbre de 40 pieds et plus. Il a des feuilles plus grandes et plus rudes; et son fruit, qui est fort bon, est d'un rouge très-foncé. Ces mûriers se propagent de semences, ou de marcottes et de boutures faites en été ou en automne. On peut aussi les greffer de toutes manières, sur franc ou sur le *mûrier blanc*, *M. alba*: le fruit de ce dernier convient beaucoup aux volailles, et ses feuilles aux vers à soie; on peut consulter les nombreux ouvrages qui ont été faits à son sujet.

Fruits en chatons.

CHATAIGNIER COMMUN, *Castanea vulgaris*. Arbre indigène de 1re. grandeur, à racines pivotantes. Une terre franche légère lui convient; il ne réussit pas dans un sol gras et trop frais, ni dans les terres calcaires. Quand on veut faire un semis, on choisit les plus belles châtaignes qu'on met stratifier, et on les garantit de la gelée. En février et mars, on les plante dans une terre bien ameublie mais non fumée, à 18 pouces de distance,

et 3 pouces de profondeur, dans des rayons espacés de 2 pieds et demi, et dirigés du nord au midi. On fait un léger labour l'hiver suivant, et on bine l'été d'après. Au second hiver, on laboure; et on continue ces soins jusqu'à ce que les plants aient acquis environ 6 pouces de circonférence. Si on sème en place, on donne un labour profond dès le printemps; on réitère ce labour au mois d'octobre, et on sème alors les châtaignes en les enfonçant à 3 pouces, à une distance déterminée, avec l'attention d'en mettre deux à chaque place, à 2 ou 3 pouces l'une de l'autre. Cette méthode est préférable au semis à la volée. Il est également avantageux de semer en automne si l'on n'a rien à craindre des mulots et des rats; autrement il vaut mieux faire stratifier les châtaignes, et ne les semer qu'au printemps, mais sans pincer le pivot; l'arbre en devient plus grand et plus vigoureux.

Quand le châtaignier de pépinière a acquis la grosseur convenable, on le lève, on le met en place, et l'on rabat les branches latérales. Il est bon de buter un peu le jeune plant pour le fortifier contre l'action du vent; de l'entourer d'épines s'il est exposé aux bestiaux, et de jeter, au printemps suivant, un peu de paille ou de fougère autour du pied pour y conserver l'humidité. La seconde année on greffe en flûte ou en écusson à œil poussant, lorsque la séve est montée. On lui donne ensuite peu de soins. On détruit les brindilles; on retranche aussi quelques-unes des branches les plus vigoureuses pendant que l'arbre est jeune, si ces dernières étaient trop serrées ou trop nombreuses; mais, lorsqu'il est sur le retour et que ses branches se rapprochent de la ligne horizontale, on conserve celles dites gourmandes, pour remplacer les autres. Lorsque l'arbre devient vieux, et que l'extrémité de ses branches ne pousse plus ou se dessèche, on les coupe toutes à 3 pieds du tronc. L'année suivante il pousse de forts scions, qui en 3 ou 4 ans commencent à donner du fruit peu abondant, mais très-gros. On peut renouveler cette opération. On doit écarter les châtaigniers, de manière que les branches d'un arbre ne recouvrent pas celles d'un autre, car celles couvertes donneraient peu de fruit, et de médiocre qualité.

On distingue les châtaignes en 2 espèces : la châtaigne proprement dit, et le marron. Ce dernier est plus rond, plus gros et meilleur que la plupart des châtaignes. Voici les variétés les plus communes : *La châtaigne des bois*. Elle est petite et a peu de saveur. — *ordinaire*. Un peu plus grosse et meilleure que la précédente.—*pourtalonne*. Fruits beaux, bons et nombreux.—*printanière*. Elle n'a d'autre mérite que d'être précoce.—*verte du Limousin*. Grosse, de bon goût et se conservant long-temps.—*exalade*. La meilleure. L'arbre produit beaucoup et s'épuise promptement. *Le marron de Lyon, d'Aubray, d'Agen, de Luc*. Le plus gros de tous : très-renommé. Dans le département de la Corrèze, on cultive de préférence les variétés nommées la *hâtive noire*, la *hâtive rousse*, la *hâtive de mai*, les *huminaux*, les *huminaux roux*, la *mastrone* et la *carrive*. On attend pour faire la récolte des châtaignes qu'elles tombent naturellement, et on les emporte avec leur coque ou hérisson : elles achèvent de mûrir et d'acquérir de la qualité. On les place sous un hangar ouvert, et on peut les conserver ainsi un ou 2 mois. On les sépare au fur et à mesure de leur coque, et on les expose 7 à 8 jours au soleil, sur des claies qu'on rentre après le coucher du soleil et qu'on place dans un lieu sec. Dans les cantons où les habitans en font leur principale nourriture, on les dessèche au moyen de la fumée qui circule entre des claies couvertes de ces fruits. Le bois du châtaignier est employé pour la charpente et la menuiserie. Il dure très-long-temps dans l'eau. On en fait des cerceaux et du treillage.

NOYER CULTIVÉ. *Juglans regia*. D'Asie. Arbre très-élevé et très-beau. Ses fruits diffèrent en forme, grosseur et qualité, suivant la variété. Fleurit en avril ou en mai. Le mot *Juglans* est une contraction de *Jovis glans*, gland de Jupiter.— 1. NOYER COMMUN. Le plus productif; fruits ovales arrondis : amande fournissant beaucoup d'huile. JARDIN FRUITIER, pl. 16.—2. NOYER A COQUE [illegible] ou NOYER-MÉSANGE, ainsi nommé, parce que sa [illegible] est si tendre que la *mésange* la perce pour en manger l'amande. Fruits plus allongés, bien pleins, et meilleurs que ceux de l'espèce précédente : ils fournissent beaucoup d'huile.—3. NOYER TARDIF, NOYER DE LA SAINT-JEAN.

J. serotina. H. P. Espèce précieuse dans les cantons où les gelées sont tardives, parce qu'elle ne fleurit qu'à la fin de juin. L'amande donne assez d'huile, et on la mange en cerneaux sur la fin de septembre.—4. NOYER A GROS FRUIT, *J. maxima.* De peu de rapport; noix très-grosses : il faut les manger fraîches; gardées, elles diminueraient de moitié. On les appelle *noix de jauge.* Elles donnent peu d'huile. JARDIN FRUITIER, pl. 16. —5. NOYER A FRUIT ANGULEUX OU A NOIX ANGULEUSE, *J. angulosa.* Amande très-bonne, mais enfoncée dans la coque, de laquelle il est d'autant plus difficile de la tirer, que cette coque est très-dure. Elle fournit une meilleure huile, et en plus grande quantité que les autres. Cet arbre, le plus grand et le plus vigoureux de son espèce, est cultivé pour son bois, qui est le plus dur, le plus fort et le mieux veiné. —6. NOYER A GROS FRUITS LONGS. L'amande remplit bien la coque, qui n'est pas dure. Son fruit ne le cède en bonté qu'à celui de la mésange, mais l'arbre produit beaucoup plus. —7. NOIX A BIJOUX. Fruit très-gros, presque carré, dans la coquille duquel on loge une paire de gants, ou différens petits instrumens ou bijoux, pour donner en étrennes. L'amande est bonne en cerneaux; mais, comme elle remplit peu la coquille, elle rancit facilement. —8. NOYER A GRAPPE, *J. racemosa;* fruits disposés 15 à 20 ou plus ensemble, en une sorte de grappe.

Le noyer se cultive pour son bois, son fruit, et l'huile qu'on en tire. La culture doit un peu varier, relativement à la destination qu'on veut lui donner. Si on tient plus à la qualité du bois, on retarde la fructification; on place l'arbre dans un terrain sablonneux, et même pierreux, pourvu qu'il y ait assez d'humidité. Ce terrain convient aussi pour donner de la qualité à l'huile. On sème, s'il est possible, en place, afin de ne pas endommager le pivot qui pénètre à travers les fissures des rochers; et, pour obtenir des tiges plus hautes, plus droites, et des arbres moins sensibles aux gelées, on ne greffe pas. On donne la préférence au n°. 5, si l'on désire un très-bel arbre; et attendu la difficulté de séparer l'amande de sa coque, on préfère les n°s. 1, 2 et 6, si

on tient à l'huile. Si, au contraire, on veut manger les noix, soit en cerneaux, soit parvenues à leur maturité, il faut pour greffer donner la préférence aux n°s. 2, 3 et 6. Ce dernier a l'avantage de fournir des cerneaux plus tard. La terre doit être moins légère, moins sablonneuse et plus substantielle, parce que l'arbre ne peut pas plonger ses racines aussi profondément.

Le semis se fait avec des fruits choisis, et parvenus à leur maturité, dans les espèces qu'on veut cultiver, si l'on ne greffe pas. Dans le cas contraire, on prend les noix du noyer commun : ou mieux les noix anguleuses, quand on préfère des arbres plus vigoureux ou plus grands. On les stratifie en les mettant dans un endroit frais et à l'abri des gelées. On ne les sème qu'au printemps pour les préserver des rats. Lorsqu'on les met en place, on a l'attention de placer 2 noix à 3 pouces l'une de l'autre, et à 2 pouces de profondeur, dans une terre bien défoncée et ameublie, sans fumier. Veut-on les mettre en rayons : on laisse 18 ou 20 pouces d'intervalle entre chaque noix, et deux pieds entre les rayons. On donne les soins ordinaires aux plantes en pépinière. Après la chute des feuilles dans les terres sablonneuses, et après les gelées dans les terres plus fortes et humides, on lève un plant entre deux, ce qui établit une distance de 3 pieds dans les rayons. On examine auparavant les sujets qui doivent rester, et on remplace ceux qui manquent ou sont mal venus. Comme on peut lever les plants en motte, il n'y a rien à retrancher après cette opération. On plante les autres de la même manière dans une terre préparée d'avance.

Les années suivantes, on donne de légers labours et on taille en crochet. Quelques pépiniéristes cernent les sujets entre les deux séves, la 2e. ou 3e. année de la plantation en pépinière. Cette opération se fait en enfonçant verticalement en terre, à distance égale des sujets, tout le fer d'une bêche tranchante. On coupe ainsi les parties de racines qui dépassent ; les plaies se cicatrisent, et il se forme beaucoup de chevelu. L'arbre pousse, il est vrai, moins vigoureusement l'année suivante, mais sa reprise est assurée quand on le transplante. Lorsque les

sujets

sujets ont environ 4 pouces de circonférence et 5 à 6 pieds de hauteur, on peut les greffer en flûte, en fente, en écusson à œil poussant, ou en anneau. Cette dernière greffe se fait en enlevant, dans le moment de la plus grande séve, un anneau d'écorce muni d'un œil; on en enveloppe le sujet dans son pourtour, sur une place où l'on a ôté un semblable anneau. (Voyez pl. XVII, fig. 16.) On conçoit que pour placer cette greffe il faut la fendre d'un côté afin de pouvoir ouvrir l'anneau et lui faire embrasser le sujet. Lorsqu'elle est adaptée de manière à ce que les écorces se joignent bien en haut et en bas, on recouvre d'onguent de saint Fiacre ou de cire à greffer, et l'on ne fait aucune ligature. Si l'on greffait en fente, il faudrait tailler la greffe et la placer comme celle de la vigne. Pl. XVII, fig. 10. Pour la greffe en écusson, on coupe les branches lorsque le mouvement de la séve commence à faire grossir les boutons, et on conserve le pied dans l'eau jusqu'à ce que l'écorce puisse se détacher avec facilité. L'inconvénient de cette greffe est d'être exposée à se décoller lorsque l'arbre est en place et isolé; on y remédie en pinçant l'extrémité du jet, ou mieux en liant contre le sujet un petit tuteur qui le dépasse d'un pied, et contre lequel on attache le jet de la greffe. Si l'on greffait les sujets plus jeunes, cette opération nuirait au développement de ces arbres comme à celui de tous les arbres en général, mais ils fructifieraient plus tôt. L'année suivante ils peuvent être mis en place dans une terre défoncée de 2 pieds et demi à 3 pieds. On rabat la greffe à 5 ou 6 yeux, après la plantation, si elle est faite au printemps; mais, si elle a lieu entre les deux séves, on attend que les fortes gelées soient passées pour tailler les branches. On peut greffer de vieux noyers, qu'on a étêtés l'année précédente pour leur faire pousser de beaux scions sur lesquels on établit les greffes.

Ces arbres prennent de grandes dimensions; il faut au moins 6 à 8 toises de distance entre ceux greffés, et 10 à 12 entre ceux qui ne le sont pas. On ne les plante pas sur la lisière ou au milieu d'un champ à blé ou d'autre terre en rapport, parce que le noyer étend

très-loin ses racines, qu'il effrite et épuise la terre, que son ombrage fatigue les autres végétaux, et que l'eau qui a été quelque temps sur ses feuilles nuit aux plantes sur lesquelles elle tombe. Il aime le grand air et réussit mal en massifs, où il donne peu de fruit. On ne peut donc l'employer qu'isolé ou en avenue.

Quand cet arbre est sur le retour, l'extrémité de ses branches supérieures se dessèche : on l'abat, si on ne veut pas nuire à la qualité du bois ; mais si on met plus de valeur au fruit, on ravale à 2 ou 3 pieds du tronc, et il pousse des branches qui lui forment une nouvelle tête. Le noyer forme naturellement sa tête et n'a besoin que d'être débarrassé du bois mort et des branches rompues. On ne lui coupe du bois vert qu'autant qu'il pousse des branches mal placées ou trop vigoureuses.

Le temps de la récolte des noix est indiqué par le brou qui se crevasse. On la fait avec des gaules, parce que le fruit est placé à l'extrémité des branches. Il faut frapper légèrement pour ne pas effeuiller l'arbre, et pour ne pas blesser les boutons à fruit et à bois. On porte la récolte dans des lieux bien secs et bien aérés ; on l'étend sur 2 ou 3 pouces d'épaisseur, et on la remue chaque jour jusqu'à ce que les noix soient desséchées et que le brou s'en sépare. Ensuite, on les renferme dans un endroit sec, ni trop chaud ni trop froid, et on peut les conserver ainsi un an sans qu'elles rancissent. On mange les noix vertes en cerneaux, et parvenues à leur maturité. On en tire une huile qui, pendant qu'elle est fraîche, sert aux mêmes usages que celle d'olive et qu'on brûle ou qu'on emploie dans divers arts lorsqu'elle vieillit. Le brou et les racines donnent une teinture assez solide. Le bois du noyer est précieux ; on en fait de jolis meubles, quand on réduit le tronc en planches, six mois après l'avoir abattu. On met ces planches tremper pendant six mois, et on ne les emploie que bien sèches.

NOISETIER, COUDRIER. *Corylus*. Arbrisseaux et moyens arbres indigènes et étrangers, dont le jeune bois, souple et fort élastique, sert particulièrement à faire des cerceaux. Le fruit du NOISETIER DES BOIS est abandonné aux enfans et aux bêtes fauves, à cause de sa pe-

titesse ; mais on cultive dans les jardins, pour l'usage de la table, le NOISETIER FRANC, *Corylus tubulosa* WILLD., dont le fruit allongé et peu dur est très-estimé avant sa parfaite maturité : il a deux variétés ; dans l'une l'amande est recouverte d'une pellicule blanche ; dans l'autre la pellicule est rouge. — AVELINIER. *C. Avellana*. Celui-ci a le fruit plus gros et moins allongé : il a aussi quelques variétés qu'on trouve dans les 4 mendians, sous les noms de *C. ovata*, *maxima* et *striata*. Les avelines du commerce viennent en grande partie de l'Espagne. — NOISETIER A GRAPPES. *C. racemosa*, variété encore assez rare, dont le fruit est gros et très-bon. Les fruits des *C. americana*, *rostrata* et *columna* ne valent pas l'honneur d'être mangés, quand nous avons les avelines d'Espagne ; aussi ces trois espèces ne figurent-elles dans nos jardins que comme arbres d'agrément.

Les noisettes mûrissent et tombent en août et septembre. On les recueille comme les noix et on les conserve de même : elles contiennent une huile beaucoup plus précieuse. Le noisetier se multiplie de graines, de marcottes et de drageons : il aime l'exposition du nord, et ne demande d'autre culture que de n'être pas dévoré ni étouffé par des arbres plus grands ou plus vigoureux que lui. Celui des bois a une variété à feuilles panachées.

PISTACHIER CULTIVÉ, *Pistacia vera*. De Syrie. Arbre de 20 pieds, naturalisé dans le midi de la France. En mai, fleurs mâles et femelles en grappes, mais les sexes placés sur des individus différens, ce qui oblige à les avoir tous deux pour obtenir des fruits. Le fruit, d'un vert cramoisi, contient une amande verdâtre, d'une saveur agréable. La pistache est recherchée par les confiseurs et pour l'office. Terre franche légère, au midi, en espalier contre un mur. Multiplication de marcottes, mieux de semis sur couche chaude et sous châssis ; repiquage en pots pour rentrer pendant 3 ou 4 ans dans l'orangerie, où on les tient sèchement.

Depuis un grand nombre d'années, on voit à la pépinière du Roule et à celle du Luxembourg, des pistachiers en espalier, qui rapportent de bons fruits, et on a lieu de s'étonner que ces exemples n'aient pas encou-

ragé à multiplier davantage cet arbre intéressant, partout aux environs de Paris où il y a des abris et des positions avantageuses. Pour l'acclimater de plus en plus, il faudrait ne le multiplier que de graines récoltées dans les pépinières que nous venons d'indiquer. Il se trouverait, sans doute, beaucoup d'individus mâles parmi les jeunes pieds qu'on obtiendrait; mais, quand on les aurait reconnus à la fleur, on transformerait, par la greffe, en femelles tous les pieds mâles superflus ou inutiles à la fécondation des pieds femelles. Si on formait un espalier des pistachiers, il conviendrait de les espacer à au moins 12 pieds les uns des autres, et qu'il y eût un individu mâle entre trois ou quatre femelles; ou, ce qui vaudrait encore mieux, greffer une branche mâle au milieu des branches de chaque individu femelle. Thouin disait que le Pistachier franc gelait à 6 deg., et que greffé sur le térébenthier, il en supportait 10 sans souffrir.

LE

BON JARDINIER.

PLANTES ET ARBRES D'ORNEMENT,

Disposés selon la méthode du Jardin du Roi.

CLASSE 1. ACOTYLÉDONS. Obs. On ne cultive pas de plante de cette classe.

CLASSE 2. MONOHYPOGYNIE, c'est-à-dire plantes ayant l'embryon monocotylédon, point de corolle, les étamines insérées sous le pistil.

FAMILLE DES LYCOPODES. *Comprenant un grand nombre de petites plantes fort élégantes, de toutes les régions, et dont la fructification consiste en petites capsules remplies de poussière, disposées en épis au sommet des rameaux, ou dans les aisselles des feuilles.* La poussière du *Lycopode en massue* est inflammable et produit différens feux au théâtre. Leur culture est difficile.

LYCOPODE DENTICULÉ. *Lycopodium denticulatum.* W. De l'Europe. Jolie petite plante formant gazon, très-propre à décorer les rochers humides, les cascades et fontaines des serres chaudes et tempérées. Ce genre renferme 92 espèces.

FAMILLE DES FOUGÈRES. *Les feuilles de toutes ces plantes sont roulées en crosse avant leur développement et portent ensuite la fructification sur le dos.* Il en croît dans toutes les parties du monde : elles se multiplient de traces, de semis et par la division des touffes.

AGROSTIC A CORNES D'ÉLAN. *Agrosticum alci corne.* W. De l'Inde et de l'Amér. Plante curieuse par une ou deux feuilles radicales, en forme d'oreilles, très-grandes, couchées sur la terre; les autres feuilles sont droites, planes, hautes de 1 à 2 pieds, divisées en cornes d'élan, recouvertes en-dessous d'une fructification rousse et pulvérulente. Serre chaude. Terre légère.—62 espèces.

POLYPODE DORÉ. *Polypodium aureum.* W. De l'Am. mér. Tige traçante, couverte d'écailles rousses :

feuilles profondément pinnatifides, glauques, hautes de 2 à 4 pieds : fructification réunie en gros points disposés par lignes. Serre chaude. Terre douce et fraîche.

POLYPODE A FEUILLE ÉPAISSE. *Polypodium crassifolium*. L. De l'Am. mér. Feuilles simples, lancéolées, droites, raides, longues de 2 à 3 pieds. Même culture. — 156 espèces.

ADIANTE PÉDIAIRE. *Adiantum pedatum*. L. De l'Am. sept. Tige rouge et luisante, haute de 15 à 20 pouces, divisée en plusieurs rameaux portant des folioles réniformes, distiques, ayant la fructification sur le bord supérieur : plante fort élégante. Pleine terre de bruyère. Multiplication par la division du pied. — 54 espèces.

FAMILLE DES ARUMS. GOUETS. *Plantes vivaces, les unes sans tiges, les autres munies d'une tige ligneuse, droite, sarmenteuse ou grimpante : fleurs portées sur un spadice simple entouré d'une spathe ou sans spathe.* Les caulescentes se multiplient de bouture ; les acaules par la séparation des bulbes ou tubercules en automne ; les unes et les autres par semis. Toutes aiment une terre franche légère et fraîche. Les tubercules de ces plantes contiennent une grande quantité de fécule ; on en mange plusieurs espèces dans les Colonies, sous les noms de *taie* et de *tayaux*. La cuisson fait disparaître ce qu'ils ont de dangereux.

ARUM ATTRAPE-MOUCHE. *Arum crinitum*. W. De Minorque. Tige marbrée, formée par les pétioles engaînans des feuilles, haute de 15 à 20 pouces : feuilles pédiaires, grandes, à lobes extérieurs prolifères : au printemps, fleur centrale, arquée, longue d'un pied, maculée de vert en dehors, tapissée en dedans de soies violettes dirigées de haut en bas, qui enlacent et retiennent les mouches attirées par l'odeur cadavéreuse qu'exhale cette fleur extraordinaire. Serre tempérée. Terre douce et fraîche. Arrosemens fréquens. Multip. de graines et par la séparation des bulbes.

2. ARUM SERPENTAIRE. *A. dracunculus*. L. Indigène. Tige et feuilles à peu près comme dans la précédente ; fleur droite, lisse, fort grande, d'un violet pourpre foncé en dedans, verte à l'extérieur, répandant une mauvaise odeur. Fruit d'un beau rouge. Pleine terre, au frais, demi-ombre : multipl. par graines et par la séparation des tubercules qui sont ronds, aplatis en dessus.

3. Arum a feuille en coeur. *Arum cordifolium.* W. De Bourbon. Caulescent. Feuilles en cœur, hastées : fleur blanche, de moyenne grandeur. M. Hubert a expérimenté à l'île Bourbon, et nous à Cayenne, que le spadice de cette espèce est si chaud à l'époque de la fécondation, qu'on a peine à le tenir dans la main. Serre chaude. Terre franche, fraîche. Cultivé au jardin du Roi. Se multiplie par les bulbes qui croissent au pied.

4. Arum odorant. *Arum odoratum.* Hortul. Caulescent. Feuilles en cœur, ondulées, érigées verticalement : fleur blanche, de moyenne grandeur, répandant une odeur très-agréable en mai : cultivée en serre chaude chez M. Boursault. Nous ignorons sa patrie et si elle est connue des botanistes. On cultive encore plusieurs autres espèces en serre chaude ou tempérée, entre autres, l'*Arum campanulatum* dont la fleur a plus d'un pied de largeur, et dont la feuille admirable ressemble à un petit palmier. Se voit au Jardin du Roi.

CALADION bicolor. *Caladium bicolor.* Vent. *Arum bicolor*, Herb. de l'Am. vol. 7. Du Brésil. Vivace; racines tubéreuses et d'une saveur caustique; feuilles radicales presqu'en forme de bouclier, sagittées, et d'un rouge vif au centre, que les bords d'un beau vert font ressortir; fleurs en juin et juillet : la beauté des feuilles fait le mérite de la plante. Serre chaude; arrosemens fréquens pendant la végétation. Dépotement annuel en avril. Multiplication de rejetons et de semences. — 16 espèces.

CALLA d'Éthiopie. Pied-de-Veau, ou Arum d'Éthiopie. *Calla æthiopica.* L. Du Cap. Tige de 2 à 3 pieds; feuilles à pétiole long et canaliculé, grandes, sagittées, acuminées, d'un beau vert; de février-avril, fleurs solitaires, blanches, évasées en cornet, larges de 3 à 5 pouces, d'une odeur fort agréable et à étamines jaunes. Terre légère, constamment humide; grand soleil. Serre tempérée ou au moins orangerie. Cesser quelques jours d'arroser, avant de séparer les rejetons. On voit quelquefois cette plante avec une spathe triple qui en augmente la beauté. — 2 espèces.

DRACONTE a feuilles nombreuses. *Draconitnu*

polyphyllum. L. HERB. DE L'AM., vol. 8. De Surinam. Racine tubéreuse, arrondie; tige presque nulle; feuilles à long pétiole, pédiaires, à digitations lancéolées, crénelées. Spathe radicale, ovale-allongée, en forme de nacelle, violet-pourpre; spadice cylindrique, court, couvert de fleurs jaunes. Terre substantielle; serre chaude; arrosemens fréquens pendant la végétation. Multiplic. par la séparation de ses racines. — 8 espèces.

ACORUS ODORANT. *Acorus calamus*. L. Plante indigène et herbacée, des terrains marécageux, cultivée pour l'odeur agréable de ses feuilles et de ses racines. A placer dans les endroits humides. Racines traçantes; tiges comprimées; feuilles engaînantes, ensiformes, striées, d'un beau vert: fleurs en chaton jaunâtre de peu d'effet; mais la plante intéresse par la bonne odeur de ses racines qui préserve les pelleteries des attaques des insectes. — 2 espèces.

FAMILLE DES PANDANÉES, composée d'un seul genre.

BAQUOIS ODORANT. VACOUA. *Pandanus utilis*. BORY. Des Indes. Arborescent, ayant le port d'un yucca ou d'un ananas, dans sa jeunesse: feuilles gladiées, longues de 3 à 4 pieds, rangées en une triple spirale autour de la tige, ornées sur les bords et sur la nervure du milieu, en dessous, de forts aiguillons rouges et crochus. Fleurs mâles très-odorantes, disposées en une immense panicule: fleurs femelles disposées en boule grosse comme une tête humaine. Serre chaude. Terre à ananas. Multiplic. par graines qu'on reçoit du pays. On voit encore quelques autres espèces de ce beau genre dans le commerce, notamment chez M. Noisette. — 21 espèces.

FAMILLE DES MASSETTES. *Fleurs monoïques. Calice triphylle*. MALE, 3 *étam*. FEM., *style simple*. Plantes aquatiques à feuilles gladiées, engaînantes.

MASSETTE A LARGES FEUILLES. *Typha latifolia*. L. Indigène. Plante de 4 à 6 pieds produisant un bel effet dans les grandes pièces d'eau des jardins pittoresques. Se multiplie par la division des touffes. — 6 espèces.

FAMILLE DES GRAMINÉES. *Fleurs en épis ou panicules chaume articulé, fistuleux; feuilles linéaires ayant la gaîne fendue tout du long; calice bivalve, multiflore. Glume*

bivalve ; 3 étamines ; 2 styles ; graine enfermée dans les valves. Plantes vivaces, réussissant mieux dans un terrain humide et se multipliant de graines, de traces et de boutures.

CANNE A SUCRE. *Saccharum officinarum.* L. Des Indes. Cette plante est trop intéressante et trop historique pour qu'on n'en cultive pas au moins un pied ; partout où il y a une serre chaude ; il lui faut la tannée, une terre substantielle, beaucoup d'eau et de chaleur. — 12 espèces.

CALAMAGROSTIS ROSEAU. ROSEAU PANACHÉ. *Calamagrostis lanceolata.* DEC. Indigène. Haut de 3 pieds et plus : chaume et feuilles rubanés de blanc jaunâtre ; en juin, panicule resserrée en épi blanchâtre du côté de l'ombre, pourpre du côté du soleil. Propre aux rochers et aux rocailles des jardins pittoresques. Multiplication par traces. Robuste. — 19 espèces.

STIPE PLUMEUSE. *Stipa pennata.* L. Indigène et vivace. Feuilles jonciformes ; tiges de 18 pouces, grêles, surmontées, en juin, par un épi dont chaque calice se prolonge par une arête articulée, très-longue, plumeuse et flottant avec grâce. Tout terrain ; fait de jolies bordures. — 26 espèces.

FÉTUQUE GLAUQUE. *Festuca glauca.* L. Indigène. Feuilles menues, raides, glauques, faisant de belles bordures dans les grands jardins paysagers. Terre sèche et légère. Multiplication par graines et par la division des touffes. — 50 espèces.

ROSEAU A QUENOUILLE. *Arundo donax.* L. De la France mérid. Tiges de 8 à 12 pieds, ligneuses, creuses ; feuilles longues, aiguës, vert glauque ; en août, fleurs paniculées, élégantes et pourprées, se balançant au moindre vent, d'où le surnom *donax*, du grec, *donein*, agiter. Terre profonde et humide sur le bord des eaux. Couper les tiges en octobre, et couvrir d'une couche de litière. Sa variété panachée, *A. d. variegata*, est plus petite et plus délicate. Multiplication par la séparation des jets latéraux enlevés avec précaution sans déranger la plante, et mis dans un pot enfoncé dans une couche tiède, modérément arrosés. — 9 espèces.

FAMILLE des Cypéracées. *Paillettes uniflores, disposées en épis. Corolle* o ; 3 *étamines ;* 1 *style ;* 2 *ou* 3 *stigmates ; graines triangulaires. Feuilles linéaires ou gladiées, ayant la gaîne entière.* Plantes la plupart aquatiques et très-vivaces.

SOUCHET A PAPIER. *Cyperus papyrus*. L. D'Italie, d'Égypte et d'Amér. Vivace. Point de feuilles : plusieurs tiges hautes de 6 à 8 pieds, terminées chacune par une large ombelle extrêmement élégante par la légèreté et la ténuité de ses parties. Se multiplie par la division de ses touffes. Peut se mettre dans un bassin dehors pendant l'été. Rentrer en serre chaude l'hiver ; mettre son pot le cul dans l'eau ou boucher ses trous et arroser très-souvent. Terre tourbeuse. L'écorce de cette plante servait de papier aux anciens.

Souchet a feuilles alternes. *Cyperus alternifolius*. L. de Madagascar. Vivace. Plusieurs tiges de 1 à 2 pieds, terminées par une touffe de feuilles planes de 6 à 9 pouces de long, et par une petite panicule de fleurs roussâtres. Serre chaude, veut beaucoup moins d'eau que le précédent. Terre franche, légère. — 100 espèces.

CLASSE 3. MONOPÉRIGYNIE, c'est-à-dire plantes ayant l'embryon monocotylédon, point de corolle, les étamines insérées au calice.

FAMILLE des Joncs. *Calice glumacé ou pétaloïde à 6 folioles ; corolle* o ; 6 *étamines ;* 1, 3 *ou* 6 *ovaires supères ; autant de styles, et de capsules.* Plantes vivaces dont la plus grande partie aime une terre humide. Elles se multiplient d'éclats des racines.

BRAGALOU de Montpellier. *Aphyllanthes Monspeliensis*. L. Indigène. Plante agréable, sans feuilles, à tige comme celle du jonc, haute d'un pied, terminée dans l'été par une tête de fleurs bleues entourées de bractées. Terre légère ou de bruyère. Multipl. d'éclats ou de graines ; couverture en hiver, ou orangerie. — 1 espèce.

JONC. C'est le jonc étalé, *Juncus effusus* L., qui sert à palisser les arbres, lier les œillets et mille petites plantes à leur baguette : on doit en avoir toujours en bordure ou en touffes dans l'endroit le plus frais d'un jardin. La moelle du jonc glomerulé, *J. conglomeratus* L. sert à faire des mèches de veilleuses. — 60 espèces.

FAMILLE DES CYCADÉES. Les végétaux qui la composent paraissent tenir des fougères et des palmiers : ils ont tous le tronc gros et très-court, les feuilles terminales, ailées, divergentes en panache. *Leurs fleurs sont dioïques, disposées en cône ou en chaton.* Serre chaude toute l'année; bonne terre substantielle; arrosemens fréquens en été, rares en hiver. Multiplic. par caïeux détachés au printemps; replantés de suite dans un pot plongé dans une tannée douce, ils forment des racines abondantes dans la même année. Les écailles qui couvrent le tronc de ces plantes ayant le rudiment d'un bourgeon à leur base inférieure, si on les détache adroitement, et qu'on les place dans un lieu humide et abrité du vent, en serre chaude, elles produiront en un an ou deux autant de nouvelles plantes.

ZAMIE NAINE. *Zamia pumila.* LIN. Du Cap. Folioles linéaires, entières, obtuses; pétiole commun arrondi, poudreux à la base. 2. ZAMIE A LARGES FEUILLES, *Z. furfuracea,* AIT. Des Ind. occid. Folioles oblongues-lancéolées, dentées vers le sommet, poudreuses en dessous; pétiole commun arrondi, épineux à la base. 3. ZAMIE EN SPIRALE, *Z. spiralis*, SAL. Nouv.-Holl.; folioles arquées en faux en dessous, munies de 3 à 5 dents au sommet; pétiole commun un peu tors. 4. ZAMIE A FEUILLES DE CYCAS, *Z. cycadifolia*, JACQ. Du Cap. Folioles linéaires-lancéolées, piquantes; pétiole commun semi-cylindrique, canaliculé, pubescent. 5. ZAMIE HORRIBLE, *Z. horrida*, JACQ. Afriq. aust. Folioles oblongues, pinnatifides, couvertes d'une poussière glauque, armées de pointes meurtrières; pétiole commun glabre et tétragone. Plante d'une armure et d'un effet extraordinaire. — 17 espèces.

CYCAS DES INDES. *Cycas circinalis.* L. Feuilles longues de 3 pieds, à folioles linéaires lancéolées, courbées en dehors, fermes et luisantes; pétiole commun un peu épineux. 2. CYCAS DU JAPON, *C. revoluta*, THUMB. Il a les folioles étroites, piquantes, à bords roulés en dessous; pétiole commun anguleux, à peine épineux. 3. CYCAS DE RIEDLÉ, *C. Riedlei,* HORTUL. De la Nouv.-Holl. Celui-ci a les folioles dentées au sommet. Toutes ces plantes se cultivent de la même manière et produisent un effet pittoresque dans les serres chaudes. — 5 espèces.

FAMILLE des Palmiers. *Fleurs hermaphrodites, monoïques ou dioïques, disposées en panicule axillaire appelée régime, muni d'un spathe ou sans spathe; calice scarieux à 6 pétales, corolle* 0, 6 *ou rarement de* 50 *à* 60 *étamines;* 1 *ovaire à* 3 *styles, ou* 3 *ovaires monostyles; drupe uniloculaire ou triloculaire, pulpeux, scarieux, fibreux ou osseux, variable en grosseur depuis celle d'un pois jusqu'à celle d'un potiron, contenant d'abord une eau potable, ensuite une substance comestible dans son intérieur, et ayant souvent à son extérieur une matière butyracée, huileuse, d'un grand usage dans les colonies.* Il y a des palmiers qui n'ont que 18 pouces de hauteur et dont la tige n'est pas plus grosse qu'une plume d'oie; d'autres s'élèvent à 150 pieds. Leur tronc sert à faire des planches, des conduits, et leurs feuilles servent à couvrir les cases. Originaires des régions les plus chaudes du globe, ils croissent lentement et avec difficulté étant transportés en Europe; cependant ils font le principal ornement de nos serres chaudes et tempérées. Ils aiment une terre forte et substantielle, des vases grands où leurs racines, qu'on ne doit jamais couper, puissent facilement s'étendre. On les multiplie de semences tirées de leur pays natal, ou de rejetons et œilletons enracinés. On en voit un assez grand nombre de genres et d'espèces au Jardin du Roi, mais il y en a peu dans le commerce à cause de la grande difficulté de leur entretien. Nous allons en citer quelques-uns des plus faciles à cultiver.

ROTANG, ROTAING. *Calamus rotang*. L. De l'Inde. Tige fort longue, de la grosseur du pouce, se soutenant sur les arbres voisins : feuilles ailées à folioles lancéolées : il sort du pétiole et du côté opposé à la feuille une longue lanière terminée par 3 paires d'hameçons.

Nous avons vu, à Cayenne, d'assez forts rotaings venus de l'Inde, et nous ne croyons pas que ce soit ce Palmier, comme on le dit, qui fournit les cannes appelées *joncs*. — 1 espèce.

CARYOTE BRULANT. *Caryota urens*. L. Tronc élevé, nu; feuilles ascendantes, ailées, à folioles élargies, tronquées et lacérées au sommet. Fleurit au Jardin du Roi. Le *Caryota mitis*, plus grand dans toutes ses parties, fleurit chez M. Boursault. Serre chaude.— 2 espèces.

DATTIER DU LEVANT. *Phœnix dactilifera*. L. Tronc tuberculeux, élevé : feuilles ascendantes, roides, ailées, à folioles linéaires lancéolées; régime pendant, naissant dans les aisselles des vieilles feuilles. C'est lui qui donne les dattes du commerce. Serre chaude.

Multiplic. par bourgeons, qui poussent souvent au pied, et par graines. Les dattes qu'on achète chez les confiseurs et les épiciers lèvent très-bien.—3 espèces.

LATANIER ROUGE. *Latania rubra.* W. De l'île Maurice. Tronc de peu de hauteur, nu : feuilles en éventail, rougeâtres, à folioles un peu épineuses sur les bords. Serre chaude. Multiplic. de graines.—2 espèces.

CHAMÉROPE NAIN. *Chamœrops humilis.* L. De Barbarie. Tronc très-court dans son pays ; mais s'élevant à 20 pieds et plus, cultivé à l'abri des vents à Paris : feuilles en éventail, à pétiole épineux. Régime petit, droit, dans les aisselles des feuilles intermédiaires. Orangerie. A fructifié par une fécondation artificielle chez M. Noisette. Multiplic. par œilletons, qu'il pousse au pied dans sa jeunesse, et par graines.—4 espèces.

FAMILLE DES ASPERGES. *Calice infère, régulier, à 6 divisions profondes; 6 étamines ; ovaire simple; 1 ou 3 styles : baie, ou rarement capsule, 3-loculaire.* Plantes, les unes arborées, de serre chaude, se multipliant de bouture ; les autres herbacées et vivaces, se multipliant de racines et de graines. Toutes préfèrent une terre légère.

N. B. *Quelles que soient les raisons alléguées pour appeler ou ne pas appeler* corolle *l'enveloppe plus ou moins brillante des organes sexuels des plantes liliacées et de toutes celles mentionnées depuis la famille des* Asperges *jusqu'à celle des* Nyctages *inclusivement, nous avertissons que nous nous en tenons à la définition de M. de Jussieu : ainsi, nous considérons la fleur brillante du lis, de la tulipe, comme un calice coloré, comme un calice pétaloïde si l'on veut, mais non comme une corolle. Quand cet organe paraît avoir deux rangs de découpures comme dans la comméline, nous disons, avec le célèbre auteur cité, que les découpures intérieures sont pétaloïdes si elles sont colorées.*

DRAGONIER A FEUILLES RÉFLÉCHIES. *Dracæna reflexa.* LAM. De Madag. Tige arborée ; feuilles en épée, aiguës, les inférieures réfléchies : en juin, fleurs blanches en panicule droite terminale, à pédicelles courts.

2. DRAGONIER A FEUILLES ROUGES. *D. ferrea.* L. De Chine. Tige arborée ; feuilles rouges partout, ou panachées dans une variété, distiques, lancéolées, at-

ténuées aux deux bouts; en mai et juin, fleurs purpurines en panicule droite terminale.

3. Dragonier parasol. *D. umbraculifera.* Jacq. De l'île Maurice. Tige arborée : feuilles en courroie, longues de 3 pieds, étendues en parasol, du centre desquelles naît une panicule courte, compacte, de fleurs grêles, purpurines en dehors, blanches en dedans, longues de 15 lignes, et qui se succèdent pendant 2 mois. Terre légère, arrosemens fréquens pendant les 4 mois d'été qu'on met les dragoniers hors de la serre chaude, à une exposition abritée des vents froids. Multiplication de boutures et d'œilletons. A fleuri chez M. Noisette en 1827, et au Jardin des Plantes en 1832. — 16 espèces.

DIANELLE bleue. *Dianella cœrulea.* Sims. Herb. de l'Am. vol. 7. De la Nouvel.-Holl. Jolie plante vivace à tige tortueuse, de 2 ou 3 pieds, garnie, dans le haut, de feuilles distiques, ensiformes, engaînantes, carénées, denticulées sur les bords et sur la carène : de mars en juin, fleurs moyennes et d'un beau bleu, disposées en panicule lâche, étagée, plus haute que les feuilles; étamines jaunes. Terre substantielle; peu de soleil; serre tempérée et mieux serre chaude. Multiplication de boutures ou par la séparation des pieds après la floraison.

2. Dianelle jaune. *D. nemorosa.* Lam. De l'Inde. Tige moins haute que la précédente; feuilles également distiques et denticulées; mais ses fleurs sont jaunes, moins nombreuses, et leur panicule est plus courte que les feuilles. La plante est aussi moins grande. Même culture. — 2 espèces.

TRILLIUM sessile. *Trillium sessile.* L. Herb. de l'Am. vol. 1. Son nom vient du nombre 3, parce que chaque tige porte 3 feuilles, une fleur qui consiste en un calice à 3 divisions, en 3 pétales, 3 étamines, 3 styles, et une capsule à 3 loges. De la Caroline. Vivace; tige de 6 à 8 pouces, pourpre; feuilles ovales-allongées, vert foncé, marquées de taches blanchâtres; en avril, fleurs sessiles, à pétales longs, spatulés, d'un brun rougeâtre; étamines et capsules vio-

lettes. Terre de bruyère ombragée. Multiplic. de graines en place aussitôt la maturité, ou de racines quand la plante est sèche. — 5 espèces.

TRILLIUM A GRANDE FLEUR. *T. grandiflorum.* SAL. Feuilles rhomboïdales à 5 nervures : fleurs blanches, pédonculée, penchée, plus grande que la précédente. Même culture. 14 espèces.

MUGUET DE MAI, LIS DE MAI OU DES VALLÉES. *Convallaria maïalis.* L. Indigène. Plante traçaute et vivace; tige nue, de 6 pouces; feuilles radicales, ovales et lisses; en mai, fleurs à épi unilatéral, blanches et en grelots. Variétés : à fleurs rouge-clair, *C. M. flore purpurascente*, HERB. DE L'AM. vol. 1; à fleurs doubles, *C. M. flore pleno*, HERB. DE L'AM. vol. 1. Fleurs plus grandes et tiges plus hautes; c'est celle qu'on préfère. Ces petites plantes se font rechercher par l'odeur agréable de leurs fleurs. Toute terre, mais fraîche et ombragée. Multiplic. de rejetons ou de racines, et au besoin de graines semées en place. — 3 espèces.

OPHIOPOGON DE JAPON. *Ophiopogon Japonicus.* KER. *Convallaria Japonica.* THUMB. Vivace; feuilles en touffes, linéaires, roides : hampe plus courte que les feuilles, terminée par une grappe de petites fleurs blanches, auxquelles succèdent de jolis fruits bleus qui font le principal mérite de cette plante. Terre ordinaire; orangerie. Multiplic. de graines et par la division des touffes. — 1 espèce.

SCEAU DE SALOMON. *Polygonatum.* DESF. Tige souterraine ayant des articulations en forme de cachet, d'où son nom.

1. SCEAU DE SALOMON COMMUN. *P. vulgare.* DESF. *Convallaria polygonatum.* L. Indigène. Hampe de 18 pouces, anguleuse, courbée, garnie, dans la moitié supérieure, de feuilles ovales-lancéolées, sessiles et demi-amplexicaules; en avril et mai, fleurs blanches, pendantes, solitaires ou géminées. On ne cultive guère que la variété à fleurs doubles qui répand une odeur agréable.

2. SCEAU DE SALOMON A FEUILLES LARGES. *P. latifolium.* *Convallaria latifolia.* JACQ. Du midi de la France. Hampes anguleuses; feuilles plus larges que dans

l'espèce précédente; pédoncules pubescens, portant plusieurs fleurs. Même culture.

3. Sceau de Salomon multiflore. *Polygonatum multiflorum*. Desf. *Convallaria multiflora*. L. Indigène. Hampe cylindrique ou à deux angles à peine saillans, haute de 2 pieds; feuilles ovales-lancéolées; en mai fleurs blanchâtres, pendantes, disposées 2 à 6 ensemble sur des pédoncules axillaires. Même culture.

4. Sceau de Salomon verticillé. *Polygonatum verticillatum*. Desf. Du midi de la France. Hampe simple, haute de 15 à 20 pouces, anguleuse, garnie de feuilles étroites, lancéolées, très-glabres, verticillées 4 à 4; fleurs blanchâtres ou verdâtres, pendantes, 2 à 3 ensemble sur des pédoncules axillaires; en mai et juin. Toute terre, fraîche et ombragée. Multiplic. de semences, à mi-soleil, ou par graines. — 5 espèces.

SMILACINE a grappe. *Smilacina racemosa*. Desf. De l'Am. sept. Tige haute d'un pied, garnie de feuilles oblongues, aiguës, pubescentes; fleurs blanches, petites, disposées en grappe paniculée et terminale. Terre de bruyère à l'ombre. — 5 espèces.

FRAGON piquant, Petit-Houx, Houx-Frelon. *Ruscus aculeatus*. L. Indigène. Ligneux. Tige de 2 pieds· feuilles ovales, pointues et piquantes; en décembre et en juin, fleurs petites, solitaires, blanches et placées à la surface supérieure des feuilles. Fruits gros et rouges comme des cerises pendant l'automne et l'hiver. N'est pas si beau dans les jardins qu'en état de nature. Terre légère; exposition chaude et ombragée. Multiplic. par la division du pied.—Fragon Laurier-Alexandrin. *R. hypophyllum*. L. D'Italie. Il diffère du précédent par ses tiges anguleuses, de 2 pieds au plus, par ses feuilles elliptiques non piquantes, et par ses fleurs placées dessous comme dessus les feuilles. Même culture. On se sert des tiges pour faire de petits balais. Ces plantes, toujours vertes, peuvent garnir le dessous des bosquets.—Fragon androgyne. *R. androgynus*. L. De Madère. Tiges de 5 à 6 pieds, sarmenteuses; feuilles ovales, larges à leur base, et luisantes; en été, fleurs plusieurs ensemble, blanc soufré, sortant des crénelures des feuilles. Fait de

superbes palissades en serre tempérée. Terre franche légère; même multiplication. — 7 espèces.

TAMNE PIED D'ÉLÉPHANT, *Tamnus elephantipes*. L'HER. Du Cap. Gros tronc ovale, couvert d'écailles taillées à facettes; tige annuelle, sarmenteuse, munie de feuilles réniformes mucronées et de petites fleurs verdâtres. Serre chaude; culture des *Zamia* : plante encore rare et très-singulière. — 3 espèces.

FAMILLE DES COMMÉLINES. *Calice semi-pétalé; 3 ou 6 étamines; un ovaire; capsule à 3 loges.* Plantes vivaces. Elles préfèrent une terre légère, et on les multiplie toutes de racines ou rejetons, quelques-unes de marcottes.

DICHORISANDRE A FLEURS EN THYRSE. *Dichorisandra thyrsiflora*. MIK. Du Bresil. Tige frutescente, charnue: feuilles oblongues, engaînantes; en été, thyrse terminal de fleurs bleues magnifiques. Serre chaude; terre légère, multipl. de boutures et d'éclats. — 1 espèce.

LIBERTIE ÉLÉGANTE. *Libertia pulchella*. SPR. Nouv. Holl. Tige très-courte. Feuilles distiques, linéaires, lancéolées; hampes foliacées, rameuses; au printemps, fleurs blanches se succédant pendant long-temps: terre légère ou de bruyère. Multipl. de graines et par la division de la touffe. Chez M. Cels. — 3 espèces.

COMMÉLINE TUBÉREUSE. *Commelina tuberosa*. L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Du Mexique. Vivace. Racines fusiformes; tiges de 2 pieds, droites, articulées; feuilles ovales lancéolées, velues, sessiles, à gaînes striées; de juin à septembre, fleurs à 3 pétales arrondis, beau bleu, réunies dans une feuille spathacée. Terre légère et fraîche; multiplic. par racines qui peuvent se conserver comme celles des dahlia, et mieux de graines sur couche au printemps. Serre chaude. — 50 espèces.

ÉPHÉMÈRE DE VIRGINIE. *Tradescantia Virginica*. L. HERB. DE L'AM. vol. 6. Plante très-jolie, rustique et vivace; tiges de 18 pouces, nombreuses, rameuses, articulées, herbacées; feuilles lancéolées linéaires. De mai en octobre, fleurs à 3 pétales d'un beau bleu, réunies en ombelle terminale; pédoncule et calice un peu velus. Terre légère. Multiplication par racines en octobre ou au printemps. Variétés à fleurs purpurines et blanches.

2. ÉPHÉMÈRE A FLEURS ROSES. *T. rosea.* MICH. De la Caroline. Semblable à la précédente, mais plus petite et plus délicate : fleurs roses tout l'été. Même culture. Il faut couvrir ou rentrer dans l'orangerie l'hiver. On en fait des boutures.

3. ÉPHÉMÈRE BICOLORE. *T. discolor.* AIT. Du Mexique. Vivace; tige courte; joli feuillage oblong, canaliculé, sessile, vert en dessus et pourpre en dessous : tout l'été fleurs petites, blanches et nombreuses, sortant de spathes monophylles et pourpres. Terre franche et légère. Multiplication d'œilletons en automne. Serre chaude.

4. ÉPHÉMÈRE SANS TIGE. *T. fuscata.* KER. Du Brésil. Vivace. Point de tige. Feuilles radicales, étalées, ovales, épaisses, multinervées, un peu velues, roussâtres. Presque toute l'année, fleurs centrales, légèrement pédonculées, d'un beau pourpre tendre. Serre chaude. Terre de bruyère fraîche, mélangée. Introduite par M. Boursault en 1824. — 24 espèces.

FAMILLE DES ALISMACÉES. *Calice pétaloïde; plusieurs ovaires et autant de capsules uniloculaires; ombelle ou verticille de fleurs environné d'une collerette.* Plantes indigènes, vivaces, des terres marécageuses, se multipliant de graines et par la division des touffes.

BUTOME OMBELLÉ, JONC-FLEURI. *Butomus umbellatus.* L. Feuilles droites et graminées; tiges nues de 3 pieds, couronnées en juillet par une ombelle d'une vingtaine de fleurs assez grandes, roses, d'un bel effet et durant long-temps. Variété à feuilles panachées. Terrain aquatique. Propre à orner le bord des eaux et les bassins. — 1 espèce.

FLÉCHIÈRE COMMUNE. *Sagittaria sagittifolia.* L. Tige droite de 4 à 6 pouces; feuilles nerveuses, en fer de flèche, d'où son nom; de juin en juillet, fleurs en épi terminal, verticillées 3 par 3, moyennes, blanches, un peu teintes de pourpre, les supérieures mâles, les inférieures femelles. Placer dans les eaux des jardins. — 10 espèces.

FAMILLE DES COLCHICÉES. *Calice régulier, coloré; plusieurs ovaires, souvent 3; autant de capsules uniloculaires, quelquefois réunies à leur base. Fleurs paniculées ou en épi.* Plantes vivaces, rustiques, se multipliant de bulbes ou racines.

HÉLONIAS ROSE. *Helonias bullata. H. latifolia.* MICH. HERB. DE L'AM. vol. 7. Du Maryland. Racines vivaces, fibreuses; feuilles engaînantes, lancéolées-aiguës, persistantes, en rosette; hampe d'un pied; en mai, jolies fleurs roses en épi serré. Terre légère ou de bruyère, et fraîche, un peu ombragée. Multiplic. de graines au printemps, ou d'œilletons à l'automne. On la tient ordinairement en pots. On cultive de même l'*Helonias asphodeloïdes.* — 5 espèces.

MÉLANTHE A ÉPI. *Melanthium spicatum.* H. ANGL. Du Cap. Petit ognon. Tige menue. Feuilles engaînantes, longues, étroites. En mai, un épi de fleurs à lobes longs, étroits, ouverts en étoile, couleur pourpre. Plante fort jolie. — MÉLANTHE A FEUILLES DE JONC. *M. junceum.* JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Cap. Ognon allongé et petit; 2 feuilles jonciformes. En avril et mai, une grappe simple de 5 ou 6 fleurs, ouvertes en étoile, à divisions ovales-allongées, blanches, marquées à la base d'une large et jolie tache pourpre: ovaire trigone et violet. Culture des *ixias.* — 14 espèces.

VARAIRE BLANC. Ellébore blanc. *Veratrum album.* L. Indigène. Feuilles grandes, sessiles, ovales, plissées. Tiges de 3 pieds; en juin et août, fleurs blanchâtres. — VARAIRE NOIR. *V. nigrum.* L. Indigène. Tiges plus hautes, et feuilles plus grandes; fleurs brunâtres, ouvertes, de juin en août. Terre fraîche ombragée. Multiplic. de bulbes et de graines. — 4 espèces.

MÉRENDERA BULBOCODE. *Merendera bulbocodium.* RAM. *Bulbocodium vernum.* L. Cette jolie messagère du printemps, de 2 à 3 pouces de haut, est alpine. Feuilles lancéolées; en mars, fleurs au nombre de 2 ou 3, radicales, blanches et ensuite purpurines, assez semblables à celles du colchique. Exposition un peu chaude; couverture de litière si le froid devenait trop vif. Les Anglais en possèdent une autre espèce qui vient de Russie, BULBOCODE TIGRIDE, *B. tigrinum.* — 2 espèces.

COLCHIQUE D'AUTOMNE. Tue-chien. *Colchicum autumnale.* L. De Colchide. Cet ognon donne en septembre de 4 à 12 fleurs rose purpurin, fort jolies, ressemblant à celles du crocus, mais plus grandes; les feuilles et

le fruit ne paraissent qu'au printemps suivant. Il existe une variété à fleur double, qui mérite la culture. M. Vilmorin a reçu des Hollandais un grand nombre de variétés, dont les principales sont les colchiques *de montagne* (*montanum*), *blanc*, *pourpre panaché*, *rose*, *rose panaché*, *agate*, *à fleur double*, *à feuilles panachées*. — COLCHIQUE PANACHÉ. *C. variegatum*. L. De la Grèce. On trouve une espèce de soie sous la première tunique de l'ognon. Feuilles plus étroites et plus courtes que celles du précédent; fleurs panachées par petits carreaux pourpres, en forme de damier. *Orangerie*, près des jours. — 5 espèces.

FAMILLE DES LIS. *Calice infère, coloré; 6 étamines insérées au bas des divisions calicinales; 1 ovaire; 1 ou pas de style; stigmate triple; capsule triloculaire à 3 valves.* Cette famille se divise en 2 sections. La première contient des plantes arborées de serre chaude, serre tempérée, et de pleine terre: avec quelques précautions elles se multiplient facilement de graines, d'œilletons, et de boutures dont on laisse sécher la plaie. La seconde contient des plantes vivaces, la plupart fort jolies, à tiges herbacées, et qui se cultivent, en grande partie, en pleine terre, en massifs, en bordures, ou répandues çà et là dans les grands jardins pour y produire de l'effet. D'autres, sensibles au froid, se conservent en serre ou sous châssis en pleine terre ou en pot. En général elles demandent peu d'eau, craignent le pourri, et préfèrent un sol sablonneux; aussi leur donne-t-on souvent la terre de bruyère pure ou mélangée; mais, quel que soit le genre de terre dans lequel on les plantera, jamais on ne doit y mêler du fumier, à moins que ce ne soit du terreau de feuilles bien consommé. On doit relever les ognons tous les 3 ou 4 ans, tant pour renouveler leur terre que pour empêcher leur dégénération. Beaucoup de plantes bulbeuses perdent leurs feuilles et ne laissent aucune trace quand elles en sont dépouillées: si elles sont en pleine terre, il est essentiel de marquer leurs places, tant pour les reconnaître que pour ne pas s'exposer à les couper en bêchant. On peut leur donner quelques arrosemens pendant la floraison, mais toujours avec économie. Si on les cultive en pot, on doit, avant de les y planter, garnir le fond du vase de tessons ou de gros sable. Ces plantes peuvent s'expédier au loin, avec quelques précautions: on attend qu'elles aient perdu leurs feuilles, et, après avoir levé les ognons de terre et mis sécher quelques jours à l'air et à l'ombre, on les enveloppe de papier ou de mousse très-sèche, et on les encaisse de manière à ce qu'ils ne puissent pas être ballottés. S'il y avait nécessité de les faire voyager pendant leur végétation, on

envelopperait les feuilles et les racines avec de la mousse légèrement humide. Beaucoup de personnes aiment à conserver des fleurs de liliacées dans leurs appartemens; nous devons les prévenir qu'elles doivent en renouveler l'air souvent et ne jamais en garder la nuit dans la chambre où l'on couche, parce qu'elles vicient l'air, au point d'incommoder beaucoup et même d'asphyxier les personnes qui le respirent. Plus elles ont d'odeur, quelque agréable qu'elle soit, plus elles sont dangereuses.

YUCCA NAIN. *Yucca gloriosa*. De l'Am. sept. Tige de 2 à 3 pieds, de la grosseur du poignet; touffe de feuilles lancéolées à bords nus, très-longues et piquantes, du milieu desquelles sort, en juillet ou août, la tige florale, très-rameuse, et qui forme une pyramide très-agréable, de 150 à 200 fleurs pendantes, blanches, de la forme d'une petite tulipe. Pleine terre médiocre, sableuse, sans fumier; exposition au midi. Couverture l'hiver. Multiplic. de graines, par œilletons enracinés, ou de boutures coupées près de la tige; laisser sécher la plaie, puis mettre en pot rempli au quart de gros sable, le reste en terre légère, et plongé dans une couche de chaleur modérée.

YUCCA A FEUILLES GLAUQUES. *Y. glaucescens*. HAW. De l'Am. sept. Plante de pleine terre, très-pittoresque. Tige courte; feuilles nombreuses lancéolées, mucronées; marginées, glauques, longues de 2 pieds; en septembre et octobre, hampe haute de 5 à 6 pieds, purpurines, munie de rameaux simples également pourpres et supportant de 4 à 500 fleurs inclinées, blanches, marbré de pourpre en dehors, presque globuleuse et grosse comme des petits œufs de poule. Plante magnifique se multipliant facilement par œilletons du pied. Toute terre. Chez M. Lemon.

3. YUCCA A FEUILLES D'ALOÈS. *Y. aloëfolia*. De l'Am. sept. Bonne exposition et quelques arrosemens. Tige de 8 à 9 pieds; feuilles ensiformes, piquantes, rudes ou denticulées sur les bords, pendantes dans la variété *Yucca pendula*. Tige à fleurs assez semblables à celles de la précédente, mais fleurs un peu rosées. Orangerie. Même culture.

4. YUCCA FILAMENTEUX. *Y. filamentosa*. L. HERB.

DE L'AM. vol. 4. De la Virginie. Touffe de feuilles radicales et ensiformes, munies sur les bords de filamens blancs et pendans. Tige à fleurs, haute de 4 à 5 pieds, chargée de plus de 200 fleurs, blanc verdâtre, vert citronné au centre, et plus grandes que les précédentes. Même culture, mais 1 ou 2 pieds en pots et orangerie, afin de réparer les pertes que peut occasioner un hiver rigoureux. Variété à fleurs planes et droites obtenue par madame Adanson.

5—6. YUCCA A FEUILLES OUVERTES. *Y. draconis*. L. Feuilles plus ouvertes que le 2e., plus larges, denticulées sur les bords et la plupart pendantes vers le bas. Orangerie et même culture. Le *Yucca Boscii* a été reconnu être l'*Agave filamentosa*. — 7 espèces.

TULIPE SAUVAGE. *Tulipa sylvestris*. L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Indigène. Ognon allongé; 2 ou 3 feuilles étroites, aiguës et pliées; tige de 18 pouces; en avril une ou 2 fleurs d'un jaune gai, à divisions lancéolées et pointues. Sa variété, HERB. DE L'AM. vol. 2, donne en mai des fleurs très-doubles, et belles : elles ont besoin d'être soutenues, la hampe étant faible. Multiplic. par caïeux tous les ans.

2. TULIPE GALLIQUE. *T. gallica*. HERB. DE L'AM. vol. 3. Indigène. Elle a des rapports avec la précédente; mais elle est beaucoup plus petite. Divisions extérieures vertes en dehors, aiguës et marquées d'un point rougeâtre à l'extrémité. Fleur en avril et mai; odorante.

3. TULIPE DE CELS. *T. celsiana*. HERB. DE L'AM. vol. 2. Indigène. Moins haute que la précédente, et plus précoce : fleur jaune, plus safranée; lobes pointus, les 3 extérieurs rouges en dehors. Multipl. par des bulbes naissant sur des prolongemens fibreux et radiciformes.

4. TULIPE DE L'ÉCLUSE. *T. clusiana*. DEC. HERB. DE L'AM. vol. 1. De Perse. Ognon petit, à écailles cotonneuses en dessous; hampe glabre, haute de 6 à 10 pouces, munie de quelques feuilles linéaires, lancéolées, aiguës, glauques : mi-avril, fleurs petites, à lobes aigus : 3 extérieurs, rose foncé, bordés de blanc; 3 intérieurs blancs; tous pourpre violet à la base.

5. TULIPE OEIL-DU-SOLEIL. *T. oculus solis*. SAINT-

AMANT. HERB. DE L'AM., vol. 2. Indigène. Ognon allongé; feuilles et tiges d'une grande stature; fleurs en mai, grandes, les 3 lobes extérieurs aigus, les 3 intérieurs obtus, mais tous d'un rouge éclatant, et marqués à l'onglet d'une large tache d'un pourpre foncé et velouté avec un entourage de jaune.

6-7. TULIPE ODORANTE, DUC-DE-THOL. *T. suaveolens*. ROTH. HERB. DE L'AM., vol. 2. Du midi de l'Europe. Hampe courte et pubescente; feuilles ovales lancéolées, courtes; fleurs en mars; odeur suave; d'un rouge éclatant, bordées de jaune à leur extrémité, onglet taché de jaune verdâtre. Il y a beaucoup de variétés plus fortes, à fleurs blanches sur les bords, ou diversement panachées, et qui s'épanouissent plus tard. Garantir l'ognon des mulots et des souris qui en sont avides. On le plante souvent dans des vases avec l'iris de Perse, et on le chauffe pour accélérer la floraison.

8. TULIPE A LOBES ÉTROITS, TULIPE TURQUE. *T. stenopetala*. HERB. DE L'AM., vol. 3. *T. acuminata*, WAHL. *T. cornuta*, RED. De Thrace. Il en existe 3 variétés. — L'une, à fleurs blanches, à lobes étroits, longs et aigus, alternativement festonnés ou échancrés dans leur bord.— L'autre à fleur plus courte, rouge-laque, avec quelques lobes dentés. — La 3e. à lobes démesurément longs et étroits, d'un assez beau rouge, jaunes à la base et à bords ondulés. Ces 3 tulipes, quoique assez grandes, poussent des feuilles fort aiguës, et plus étroites que dans les autres espèces : on les appelle FLAMBOYANTE, DRAGONNE, MONT-ETNA, etc.; elles produisent beaucoup d'effet.

9. TULIPE BOSSUELLE. *T. campsopetala*. HERB. DE L'AM., vol. 3. Fleurs globuleuses dans le bas, resserrées dans leur milieu, et évasées à leur sommet. Les lobes sont d'un beau jaune doré, ou blancs, couverts de lignes très-rouges faisant masse dans le milieu, et divergeant vers les bords : souvent encore les intérieurs ont l'onglet verdâtre. Propre à former des bordures.

10. TULIPE DE GESNER OU DES FLEURISTES. *T. Gesneriana*. L. HERB. DE L'AM., tom. 3. Du Levant. Ognon se renouvelant annuellement sur les côtés de celui

qu'on a planté. Tige nue dans le haut, glabre : feuilles oblongues aiguës; tous les lobes obtus. — 8 espèces.

Les variétés de la tulipe des fleuristes sont très-nombreuses; on en compte environ 600, toutes belles par leurs formes et leurs couleurs. On les distingue en tulipes bizarres, qui, sur un fond coloré, réunissent une, 2 ou 3 autres couleurs; et en tulipes à fond blanc, ou flamandes, parce que les amateurs de l'ancienne Flandre française ne cultivent et ne multiplient par les semis que celles-ci. Les plus riches collections de Paris et des environs sont celle de M. Vilmorin, et celle du jardin fleuriste de St.-Cloud.

Les amateurs recherchent les tulipes dont la tige est droite, ferme et d'un beau vert; dont la fleur est proportionnée à la tige, bien faite, plus longue que large, et pas trop évasée, qui a des lobes arrondis à la partie supérieure, épais et brillans, des couleurs vives, nettes et bien tranchées. L'épaisseur des lobes est un indice que la fleur se conservera plus long-temps.

Culture. Il faut à la tulipe une terre franche, légère et substantielle, dans laquelle on n'emploie que du terreau de feuilles bien consommé. Les vieux gazons et les plâtras brisés et mêlés dans la terre lui conviennent. Elle réussit également bien dans les terres préparées pour les jacinthes. Si le fond est humide, on creuse la planche de 16 à 18 pouces; on met dans le fond 4 ou 6 pouces de cailloutage ou de plâtras, et on achève de remplir la fosse avec une terre propre à la tulipe. Lorsqu'on veut semer, on choisit, pour recueillir la graine, les fleurs dont la forme est parfaite, et dont les couleurs sont foncées, nettes et bien tranchées. On met les ognons dans une plate-bande à part au levant, et on les y laisse fleurir sans autres soins. Lorsque les capsules commencent à s'ouvrir par leur sommet, on les cueille en coupant la tige quelques doigts plus bas; et on les garde jusqu'en septembre ou octobre, époque du semis. Alors on retire les graines de leurs capsules où elles se sont perfectionnées, et on les répand sur une plate-bande de terre préparée à cet effet, ou dans des terrines; on couvre le semis d'environ un demi-pouce de même terre mêlée

mêlée avec du terreau bien consommé. On entretient le semis frais, on sarcle, et l'on garantit des gelées en rentrant dans l'orangerie, ou en couvrant de litière; conduites de cette manière, ces graines lèvent fin de février, ou en mars. Elles poussent une feuille qui est bientôt desséchée : aussitôt, on renouvelle le dessus de la terre, et l'on prend pour l'hiver suivant les précautions qu'on a prises pour le précédent. Lorsque les secondes fanes sont desséchées, on relève les jeunes ognons, et on les replante de suite dans une autre terre disposée à cet effet. On les met à 3 pouces de distance, et autant de profondeur, en couchant l'ognon du côté du nord, afin d'éviter qu'il s'enfonce à quelques pouces. Après la 4e. pousse, on les traite comme des ognons parfaits, parce qu'ils doivent fleurir l'année suivante.

Dans les mois d'octobre et de novembre, après avoir bien ameubli une planche proportionnée au nombre d'ognons que l'on possède, on les plante dans des rayons espacés de 6 pouces, et profonds de 2; on les y enfonce entièrement, à 5 ou 6 pouces les uns des autres, et l'on recouvre de terre, puis d'environ 1 pouce de terreau. On peut encore tracer des lignes à 6 pouces de distance sur la longueur et la largeur, et enfoncer les ognons à 3 pouces de profondeur sur tous les points où les lignes se croisent; ou, mieux, enlever sur la planche une couche de 2 pouces de terre, unir sa surface, tracer les lignes et enfoncer les ognons seulement au niveau du sol; dans les deux cas on recouvre de terre et de terreau. On doit avoir la précaution de placer alternativement un ognon à fleur et un caïeu, pour que la planche soit également fleurie, à moins qu'on ne fasse une planche des uns et une planche des autres. Les plus petits ognons à fleurs seront sur le 1er. rang, ceux plus forts sur le 2e., les plus gros sur le 3e., et ainsi de suite, afin de tirer parti de la différence des hautes tiges, pour présenter le coup d'œil d'une espèce de gradin. Les couleurs doivent aussi être mélangées de manière à se faire valoir réciproquement. Comme l'humidité est nuisible à l'ognon, il est bon d'élever les planches de 2 ou 3 pouces au-dessus des sentiers. On peut maintenir la terre comme pour les planches de

jacinthes, et leur donner les mêmes soins l'hiver et après la pousse des feuilles. A l'époque de la fleur, ceux qui veulent doubler leur durée les couvrent avec des berceaux sur lesquels ils étendent des toiles ou des paillassons, lorsque le soleil est trop ardent, depuis dix heures du matin jusqu'à quatre heures du soir.

Pendant la floraison des semis, on marque toutes les plantes dont les baguettes sont hautes et fermes, dont les fleurs ont une forme élégante et annoncent de belles couleurs. Lorsque les fleurs sont passées, on coupe les têtes pour conserver à l'ognon la nourriture qui eût été employée pour des graines inutiles; et on lève les ognons, quand les feuilles sont fanées, en ouvrant une jauge au commencement du premier rang qu'on suit dans toute sa longueur, et ainsi des autres, et en coulant le fer de la houlette un peu en biais sous l'ognon pour ne pas s'exposer à le blesser. S'il est très-mûr, on peut le nettoyer de suite en le débarrassant de sa tige, de ses racines, des vieilles tuniques desséchées et de la terre, et même en séparer les caïeux; mais s'il n'est pas parvenu à sa maturité, on se contente de couper la tige, qu'on ne sépare que 15 ou 20 jours après, lorsqu'on nettoie les ognons. On a l'attention de les couvrir à mesure qu'on les tire de terre; autrement les rayons du soleil pourraient les frapper trop fortement, et ils seraient exposés à pourir. Il ne faut les entasser dans des sacs, ni ailleurs, qu'après les avoir nettoyés et séchés.

Lorsqu'on lève les plants de semis qu'on nomme *couleurs*, on ne garde que celles marquées et on rejette les autres. Les années suivantes, à mesure que les ognons multiplient, on en conserve seulement 2, et au plus 4 provenant des mêmes graines, qu'on classe jusqu'à ce que les couleurs mêlées sur les fleurs viennent à se séparer, et mettent les jardiniers en état de faire un choix. Cette séparation des couleurs a lieu au plus tôt la 4e. année pour les fonds blancs, et peut être retardée de 12 ou 15 années pour les bizarres.

Les amateurs, pour prolonger leurs jouissances, font des planches au levant et au midi, et d'autres au nord qui fleurissent plus tard et n'ont pas besoin de berceau.

Indépendamment des tulipes panachées à fleurs simples, qui sont les plus estimées, on en cultive une douzaine d'espèces à fleurs doubles, les unes d'une seule couleur, comme la jaune, la blanche, etc., les autres panachées. Elles font un bel effet dans les massifs, les corbeilles et les ronds.

ÉRYTHRONE DENT-DE-CHIEN. *Erythronium dens canis*. L. ÉRYTHRONE A LONGUES FEUILLES. *E. longifolium*. LAM. Indigènes. Petites plantes vivaces et de pleine terre : une ou 2 feuilles radicales à pétiole engaînant, ovales, lancéolées, maculées de vert et de rouge ; tige de 6 pouces, terminée en avril par une jolie fleur penchée, blanche en dedans et pourpre en dehors, ou lavée de rose, suivant la variété. — ÉRYTHRONE A FLEURS JAUNES *ou* DORÉES. *E. flavescens*. HORT. KEW. HERB. DE L'AM. vol. 1. De l'Amér. sept. Plus grand ; feuilles engaînantes, maculées de rouge et de blanc, lancéolées-oblongues ; fleurs jaune doré, ponctuées dans le fond. Ces plantes rustiques se cultivent en terre de bruyère ombragée. Il faut remarquer la place, parce que dès la fin de mai toutes les feuilles ont disparu pour ne plus se montrer qu'au printemps. Elle se multiplie de graines qu'on sème dans un pot, qu'on repique lorsque le plant est assez fort, et mieux par les caïeux, qui ressemblent à une DENT DE CHIEN. Séparer tous les 3 ans et replanter de suite. — 4 espèces.

MÉTHONIQUE SUPERBE DU MALABAR. *Methonica superba*. H. P. HERB. DE L'AM. vol. 4. *Gloriosa superba*. L. Racine grosse, tubéreuse et jaune ; tige de 4 à 5 pieds, faible, ayant besoin de supports. Feuilles longues, étroites, et terminées par une vrille ; de juillet à octobre, fleurs à longs pédoncules, aurore éclatant, assez grandes, penchées, 6 lobes très-longs, ondulés, relevés de manière à ce que leurs extrémités se touchent ; style très-long, coudé à la base et dirigé dans le sens des étamines. En pot et en serre chaude : terre franche légère. Dès le printemps, il faut mettre cette plante dans la tannée, pour obtenir ses fleurs. Tant qu'elle travaille, on l'arrose comme les autres : elle n'en a pas besoin quand elle repose. On peut alors aussi

la retirer de la tannée, mais la tenir toujours à une température d'au moins 10 degrés jusqu'en février, époque à laquelle on la replante, et on la remet dans la tannée. Multiplic. par caïeux.

2. Méthonique a fleurs variables. *M. simplex.* Hort. Par. Du Sénégal, plante plus grande que la précédente, à fleurs plus nombreuses plus larges, passant du vert au jaune et de là au rouge, de manière qu'on en voit de ces trois couleurs en même temps. Apporté du Sénégal en 1830, par Perrotet. Même culture.

3. Méthonique du Sénégal. *M. Senegalensis.* Hortul. Feuilles terminées par une vrille comme les précédentes, mais ces feuilles sont plus larges; la tige est moins haute, moins grimpante, et fleurit plus aisément; les pétales sont beaucoup plus larges, point du tout ondulés, et d'une couleur plus rouge. Même culture. Chez M. Cels. Rapportée du Sénégal en 1828, par M. Richard.

UVULAIRE de la Chine. *Uvularia Sinensis.* Herb. de l'Am. vol. 4. Tige rameuse; feuilles alternes, lancéolées, lisses ; fleurs rouge brun, pendantes, portées 2 à 4 ensemble sur des pédoncules rameux et opposés aux feuilles, en mai et juin. Multiplic. par les racines à l'automne; terre de bruyère; orangerie. — 5 espèces.

FRITILLAIRE damier ou Méléagre. *Fritillaria Meleagris.* L, Herb. de l'Am. vol 1. Indigène. Les surnoms de cette jolie plante lui ont été donnés, parce que ses fleurs marquées de carreaux blancs ou jaunes, et rouges ou pourpres, suivant la variété, ressemblent à un *damier,* ou au plumage de la pintade (*Meleagris*). Bulbe comprimée; tige droite, grêle, de 8 à 9 pouces; feuilles alternes, linéaires, pointues; en mars et avril, fleurs semblables à des tulipes renversées, mais moins grandes. Terrain gras et frais ou terre de bruyère à l'ombre : couverture dans les grands froids. Multiplic. par caïeux séparés tous les 3 ou 4 ans, en juillet ou août, replantés aussitôt, ainsi que les bulbes principales; ou de semis en automne, dans des terrines

qu'on serre en orangerie pendant les gelées. Au mois d'août de la 2e. année, on met les jeunes ognons en place, pour fleurir la 3e. Variété à fleurs tout-à-fait blanches et à fleurs doubles.

2. FRITILLAIRE DE PERSE. *F. Persica*. L. Bulbe arrondie et écailleuse ; tige herbacée, haute de 2 pieds, garnie de feuilles nombreuses, éparses, sessiles, entières, oblongues, contournées et glauques. En avril, de 20 à 30 fleurs petites, inclinées, campanulées, d'un violet-bleuâtre terne, disposées en grappe nue, terminale. Terre franche légère, même culture. Comme elle est délicate, il est utile d'en rentrer dans l'orangerie quelques bulbes plantées en pots.

3. FRITILLAIRE COURONNE IMPÉRIALE, IMPÉRIALE. *Fritillaria imperialis*. L. HERB. DE L'AM. vol. 7. De Thrace. Ognon très-gros et charnu ; tige droite, de 3 pieds ; feuilles lancéolées ; fleurs en avril, rouge safrané, ressemblant à des tulipes renversées, et disposées en couronne sur le haut de la tige, que termine un faisceau de feuilles. Semer les graines aussitôt la maturité, pour obtenir des variétés. La couronne impériale exhale de toutes ses parties une odeur fétide. Elle est d'un grand effet dans les parterres, où il lui faut du soleil et une terre non fumée, ne retenant pas l'humidité qui la ferait périr. En juillet, elle a disparu ; c'est alors que, tous les 3 ou 4 ans, on relève l'ognon, on le nettoie et on sépare les caïeux ; on replante de suite à 3 ou 4 pouces de profondeur, si l'on veut en avoir la fleur l'année suivante. Cette plante ne craint point nos hivers. Il y en a un grand nombre de variétés, telles que : *la rouge simple, double, jaune simple, double, orangée, à grosse cloche, à double couronne, à feuilles panachées*, etc.

4. — GRANDE COURONNE IMPÉRIALE. *f. imperialis major*. HORTUL. Tige de 4 pieds ; fleurs trois fois plus nombreuses et trois fois plus grandes. Plante magnifique, que M. Boussière a fait connaître en 1832, et que l'on va s'empresser de multiplier. — 19 espèces.

SOWERBÉE A FEUILLES DE JONC. *Sowerbea juncea*. CURT. HERB. DE L'AM. vol. 4. De la Nouv.-Holl.

Racines fibreuses; feuilles graminées; tige grêle, haute d'un pied, terminée, en mai et juin, par une tête de fleurs pourpres fort jolies. La plante sans fleurs ressemble à un jonc. Terre de bruyère. Orangerie. Multiplic. de drageons. Petite plante délicate. — 1 espèce.

LIS BLANC, COMMUN. *Lilium candidum*. L. Du Levant. Tous les 3 ou 4 ans, lorsque les feuilles sont desséchées, on les relève pour en séparer les caïeux : il faut replanter de suite à 5 pouces de profondeur, si l'on veut des fleurs l'année suivante. Cependant on peut les envoyer au loin sans qu'ils périssent. Variétés : LIS A FLEURS DOUBLES, *L. Flore pleno*, dont la fleur avorte souvent, ou s'épanouit mal, surtout si la saison est pluvieuse : elle consiste en un grand nombre de lobes blancs placés en épis imbriqués sur l'extrémité du pédicule qui leur sert d'axe. LIS ENSANGLANTÉ. *L. c. purpureo variegatum*, à pétales vergetés de rouge, couleur qui s'annonce sur les feuilles et sur les écailles de la bulbe. LIS DE CONSTANTINOPLE. *L. peregrinum*, à tige plus courte; feuilles plus étroites, fleurs moins grandes, un peu pendantes, et lobes un peu plus étroits à leur base. LIS A FEUILLES PANACHÉES et LIS A FEUILLES BORDÉES. Ces 3 dernières variétés sont plus petites. Bonne terre de jardin, douce.

2. LIS DU JAPON. *L. Japonicum*. HERB. DE L'AM. vol. 6. Tige de 3 pieds; feuilles radicales et caulinaires, lancéolées, rétrécies en pétioles à la base, longues de 6 à 8 pouces à 3 ou 5 nervures : fleurs solitaires, terminales, inclinées horizontalement, infundibuliformes, blanches en dedans, un peu lavées de pourpre en dehors, surtout à la base, et les plus grandes du genre. Superbe plante encore peu multipliée. Terre de bruyère mélangée. Le *Lilium longiflorum* a beaucoup de rapport avec le précédent, mais il est encore plus beau. M. Parmentier à Enghien le cultive et peut en fournir aux amateurs.

3. LIS BULBIFÈRE. *L. bulbiferum*. L. Des Alpes. Tiges de 2 à 3 pieds; brunes : feuilles éparses, lancéolées, ayant des bulbilles dans leurs aisselles. Fin de mai, fleurs peu nombreuses, droites et à lobes rétrécis, d'un rouge orangé, marqués d'une large tache plus pâle, et

pointillés de brun. Variété plus petite; autre à fleurs doubles; 3°. à feuilles panachées. Terre de bruyère mélangée. Les bulbilles mises en terre fleurissent au bout de 3 ans.

4. Lis orangé. *L. croceum*. H. P. D'Autriche Tige plus haute ; feuilles étroites, sillonnées ; fleurs en juin, droites, rouge safrané, parsemées de petites taches noires, plus nombreuses que dans le bulbifère précédent. Même culture : touffe comme le lis commun.

5. Lis de Caroline, *L. Carolinianum*, Mich. Tige de la grosseur d'une plume, haute de 2 à 3 pieds; feuilles verticillées par six, oblongues, nervées; 2–3 fleurs terminales orangées, à pétales ouverts en lis, tigrés en dedans à la gorge seulement, inclinées et portées sur des pédoncules arqués longs de 3–4 pouces.

6. Lis de Philadelphie, *L. Philadelphicum*. Herb. de l'Am. vol. 2. Tige de 2 pieds; feuilles ovales oblongues, verticillées par 4 ou 5 : une ou plusieurs fleurs droites, à divisions rouges, onguiculées, verdâtres et ponctuées de noir à la base. Terre de bruyère mélangée.

7. Lis de Pompone, Lis Turban. *L. Pomponium*. L. Des Pyrénées. Tige garnie de feuilles verticillées en bas, bordées de poils blanchâtres, terminée en juillet par 5 à 6 fleurs pendantes, d'un beau rouge ponceau; lobes roulés en dehors comme un *turban*. Terre de bruyère, peu de soleil et plus d'arrosement.

8. Lis des Pyrénées. *L. Pyrenaïcum*. Gou. Distingué du précédent par ses fleurs jaunes, ponctuées, rouge-brun en dedans, et par des anthères écarlates. Le lis de Chalcédoine, *L. Chalcedonicum*, L., en diffère par ses fleurs écarlates un peu plus grandes, moins réfléchies, roulées et pendantes. Terre de bruyère mélangée.

10. Lis Martagon. *L. Martagon*. L. Des Alpes. Tige luisante, ponctuée de noir; feuilles verticillées, ovales-lancéolées ; en juillet et août, fleurs en grappe, réfléchies, à divisions renversées et ponctuées à la base comme celles du lis de Pompone, mais plus ou moins pourprées-rouges, avec des points noirs ; odeur peu agréable. Même culture. Il y a plusieurs belles variétés de martagons,

parmi lesquelles on remarque le *blanc* qui est probablement le *Lilium glabrum* de SPR., le *piqueté de pourpre*, et celui à *fleurs doubles*. Terre de bruyère : il est prudent de les couvrir l'hiver.

11. LIS DU CANADA. *Lilium Canadense*. RED. Tige de 3 à 4 pieds : feuilles verticillées, lancéolées, nervées, les supérieures plus larges : fin de juillet, la tige se termine par une ou plusieurs fleurs jaune-orangé réfléchies, à divisions renversées et ponctuées de pourpre à la base. Les petits ognons ne donnent qu'une fleur, les gros en donnent 8 ou 10. Les pédicules de celles-ci, divergeant du même point de départ, présentent une sorte de couronne de fleurs pendantes, dont les pétales jaunes et ponctués de noir en dedans ne se roulent jamais. Fleurit fin de juillet. Terre de bruyère.

12. LIS SUPERBE. *Lilium superbum*. LAM. HERB. DE L'AM. vol. 6. De l'Am. bor. Tiges de 5 à 8 pieds, droites, violâtres ; feuilles inférieures lancéolées, verticillées ; les supérieures sont éparses et plus larges ; girandole terminale, garnie souvent de plus de 40 fleurs pendantes, de grosseur moyenne, à divisions d'un beau rouge orangé et ponctuées pourpre brun, arquées en dehors. L'ognon se cultive en terre de bruyère, seule qui lui convienne. Il passe l'hiver ; mais, quoique d'un climat plus froid que le nôtre, il est prudent de le protéger contre les gelées. Relever tous les 3 à 4 ans pour en séparer les caïeux, qu'on replante de suite comme l'ognon principal. Le jeune plant à l'ombre, et l'arroser seulement pour qu'il ne dessèche pas. La plante est sujette à fondre, surtout quand on laisse d'autres plantes lui disputer les sucs nourriciers de la terre. Elle se multiplie aussi par les écailles de ses ognons.

14. LIS DU KAMTSCHATKA. *Lilium Kamschatcense*. HORTUL. Tige de 2 à 4 pieds, droite et pubescente ; feuilles oblongues, un peu velues ; en juillet, ombelle de fleurs renversées, d'un beau jaune doré ; intérieur parsemé de petits points pourpres ; odeur de jonquille. Terre de bruyère : exposition au levant.

13. LIS TIGRÉ. *Lilium tigrinum*. KER. — HERB. DE L'AM., vol. 2. De la Chine, où l'on mange ses racines.

Tige violette et laineuse, de 3 à 5 pieds, suivant la qualité de la terre et l'exposition ; feuilles éparses, lancéolées, marquées de lignes longitudinales ; en juillet, souvent 12 à 40 fleurs, en thyrse, très-grandes, d'un très-beau rouge orangé, piquetées de pourpre noir, à divisions roulées en dehors. Terre de bruyère. Il produit des bulbilles dans les aisselles des feuilles.

15. Lis monadelphe. *Lilium monadelphum*. M. B. Du mont Caucase. Tige droite ; feuilles nombreuses, lancéolées, velues, presque verticillées. En juin, fleurs assez multipliées, jaune-citron, piquetées de rouge ; corolle réfléchie ; étamines réunies au tiers de leur longueur. Terre de bruyère.

16. Lis concolore. *Lilium concolor*. Hortul. Tige simple, pauciflore, haute de 1 à 2 pieds, garnie de feuilles lancéolées-linéaires, éparses. Une ou deux fleurs larges de 3 pouces, à pétales étroits, rouge cocciné pur, ainsi que les étamines et le style : l'ovaire seul est vert : fleurit en juin, à demi-ombre. Terre de bruyère. Se multiplie beaucoup de caïeux. Cultivé chez M. Cels. Diffère du Lis concolore de Salisbury. — 23 espèces.

SANSEVIÈRE de Guinée. *Sanseviera Guineensis*. W. *Aletris Guineensis*. L. Herb. de l'Am., vol. 6. Racines tubéreuses ; feuilles coriaces, engaînantes, longues, lancéolées-aiguës, tachées de blanc ; hampe droite, vert bleuâtre ; de juin à novembre, fleurs odorantes, à tube court et divisions longues, linéaires et blanches. Baie rougeâtre et molle, qui a fait distraire les *sanseviera* du genre *aletris*. Terre franche et légère, et au moins la serre tempérée.

2. Sansevière de Ceylan. *S. Zeylanica*. W. Feuilles épaisses, longues, ondulées, engaînantes ; fleurs blanches, en épi, odeur suave pendant la nuit. Aussi délicate que la première. Serre chaude, ou au moins tempérée.

3. Sansevière carnée. *S. carnea*. Andr. Feuilles linéaires-lancéolées ; fleurs nombreuses, disposées en épi de 3 pouces, d'un blanc rosé, odeur agréable ; bractées d'un brun rougeâtre. Culture dans les châssis des ixias. Multiplic. par œilletons, ainsi que les espèces précédentes.

4. Sansevière a fleurs sessiles. *S. sessiliflora*.

HERB. DE L'AM. vol. 2. De la Chine. Racines noueuses. Feuilles en touffes, sur deux rangs, canaliculées, embrassantes, planes, linéaires. A diverses époques de l'année, hampe haute de plus de 6 pouces, rougeâtre, à fleurs en épi, carnées, sessiles. Terre fraîche, légère, et orangerie l'hiver. — 4 espèces.

ALETRIS ODORANT. *Aletris fragrans*. L. *Dracæna fragrans*. KER. D'Afrique. Tige cylindrique de 8 à 10 pieds, terminée par un faisceau de feuilles longues, lancéolées, amplexicaules; en février et mars, fleurs blanchâtres, odorantes, disposées en grappe droite, paniculée, terminale, en épi rameux, terminal et odorant. Serre tempérée; terre légère et beaucoup d'eau. Multiplic. de rejetons qui poussent, mais rarement, du sommet de la tige. On les plante en pots que l'on plonge dans une couche.

2. ALETRIS FARINEUX. *A. farinosa*. L. A. *Alba* MICH. De l'Am. sept. Feuilles largement lancéolées, piquantes, radicales, lisses, d'un beau vert, canaliculées, disposées en étoiles. Hampe d'un pied et demi, brune et couverte de poussière, terminée en juin par un épi de fleurs petites, blanches, duveteuses, et dont les divisions sont marquées d'une ligne rouge. Terre franche, légère. Châssis ou orangerie pour l'hiver. Multiplication de caïeux. — 3 espèces.

VELTHEIMIA DU CAP. *Veltheimia capensis*. RED. Feuilles radicales, fasciculées, oblongues, ondulées; hampe rouge-brun et verte, de 15 à 16 pouces: en février-avril, fleurs en épi, pendantes, tubulées, longues, rose vif mêlé de pourpre, à odeur peu agréable. Terre franche légère. Châssis ou orangerie auprès des jours. Exposition au midi. Arrosemens légers. Multiplication par la séparation des caïeux, tous les 2 ou 3 ans, quand on renouvelle la terre, lorsque les feuilles sont desséchées. — 3 espèces.

TRITOMA A GRAPPE. *Tritoma uvaria*. KER. Du Cap. Feuilles nombreuses, persistantes, dentelées, très-longues et ensiformes; tige de 3 pieds, couronnée en août et sept. par un épi de fleurs grandes, pendantes, vermillon éclatant. Terre sablonneuse, ou de bruyère

un peu maigre ; orangerie et peu d'arrosement. Multiplic. de graines et d'œilletons, en mai : on laisse dessécher les plaies avant de replanter. Exposition du midi ; les rentrer pendant les pluies continues et les nuits fraîches.

2. TRITOMA MOYEN. *T. media*. KER. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Cap. Racines traçantes ; feuilles d'un pied et demi, étroites, à bord lisse, glauques ; tige d'un pied, droite, terminée à la fin de l'hiver par une grappe de fleurs pendantes, serrées, à tube safrané et à limbe jaune et bordé de vert. Mélange de terre franche et de terreau de bruyère ; multiplic. de rejetons ; arrosemens plus fréquens qu'à la première. Orangerie.

3. TRITOMA NAIN. *T. pumila*. KER. Du Cap. Plus petit que les précédens. Feuilles carénées, rudes sur les bords, plus courtes que sa hampe qui est marbrée ; en septembre-novembre, belle grappe de fleurs à tube court, pyriformes, et d'un beau rouge safran. Les fleurs supérieures s'ouvrent les premières. Même culture. — 3 espèces.

PITCAIRNE A FEUILLES LARGES. *Pitcarnia latifolia*. AIT. HERB. DE L'AM. vol. 4. Des Antilles ; tiges hautes de 2 pieds, ligneuses à la base ; feuilles en faisceau, linéaires-lancéolées, aiguës, à dents épineuses à la base ; de mai en août, grappe de 50 à 60 fleurs, rouge éclatant ; calice intérieur de moitié plus long que le calice extérieur. Serre chaude ; terre franche mêlée d'un peu de terreau de couche ; multiplic. de graines semées sur couche chaude et sous châssis, ou d'œilletons faits en pot, et traités de même.

2. PITCAIRNE VERT ET BLEU. *P. discolor*. HERB. DE L'AM. vol. 5. Racines fibreuses, vivaces ; faisceau de feuilles oblongues-lancéolées ; tige de 12 à 15 pouces, garnie de feuilles très-aiguës et rouge pourpre, panicule de fleurs verdâtres à extrémité bleu-clair. Même culture. Le *P. staminea*, HERB. DE L'AM. vol. 8, non moins beau que les précédens, se distingue par ses fleurs rouges et la grande longueur de ses étamines. Même culture. Le *P. integrifolia*. SPS. et le *P. abliflos*. BOT. MAG. qui se trouvent chez M. Cels, sont également dignes de la culture. — 12 esp ces.

ALOÈS, *Aloe*. Genre de plantes grasses, très-variées, pittoresques ou singulières, toutes des pays chauds, exigeant la serre chaude ou tempérée sous notre climat, mais, d'ailleurs, d'une culture et d'une conservation faciles, puisqu'elles ne demandent qu'une terre légère, beaucoup de gros gravier ou de plâtras au fond de leur vase et fort peu d'eau. Elles se multiplient de graines semées en terre maigre, fine, dans une terrine que l'on met sur une couche tiède recouverte d'un panneau, et bassinée convenablement; ou plus souvent de rejetons dont on laisse sécher la plaie 2 ou 3 jours avant de les confier à la terre, qui doit être sèche et légère pour les petites espèces, plus substantielle pour les grandes et celles qui ont la tige arborée. On sort les aloès de la serre à la fin de mai, pour les mettre à une exposition chaude, et on les rentre à la mi-septembre.

1. ALOÈS VULGAIRE, FAUX SOCCOTRIN. *Aloe vulgaris*. DEC. D'Afrique. Feuilles lancéolées, longues de 18 pouces, étalées, glauques, arquées et munies de dents épineuses dans la partie supérieure: tige rougeâtre de 3 à 4 pieds; fin de l'hiver, fleurs à long tube, à 6 pétales soudés à leur base, pendantes, en thyrse et d'un jaune rougeâtre.

2. ALOÈS DE L'ILE DE BOURBON. *A. purpurea*. LAM. Tige élevée; feuilles larges, planes, pendantes, bordées de rouge; fleurs jaune verdâtre, en épi.

3. ALOÈS SOCCOTRIN. *A. soccotrina*. DEC. De l'île de Soccotra. Tige dichotome: feuilles lancéolées, droites, un peu glauques, à dentelure blanche, épineuse: fleurs rouges en épi.

4. ALOÈS CORNE DE BÉLIER. *A. fruticosa*. LAM. D'Afrique. Tige devenant haute, mais fleurissant à la taille de 2 pieds; feuilles au sommet, et renversées en dehors; fleurs d'un rouge éclatant.

5. ALOÈS MITRÉ. *A. mitræformis*. LAM. Du Cap. Tige de 2 à 3 pieds; feuilles ovales-aiguës rassemblées en forme de *mitre*, épineuses sur les bords et sur la carène en dessous; fleurs rouges en épi.

6. ALOÈS FÉROCE. *A. ferox*. H. K. Du Cap. Tige haute; feuilles longues, amplexicaules, noirâtres, épineuses de tous côtés, d'où son surnom; fleur rougeâtres, verdâtres

au sommet et en épi allongé. De serre chaude, où il fleurit tous les ans.

7. ALOÈS A OMBELLE. *A. saponaria* HAW., *A. umbellata.* DEC. Du Cap. Feuilles oblongues-lancéolées, maculées de bandes et munies d'épines rousses sur les bords. En mai-juin, fleurs en ombelle, pendantes, très-grandes, et du plus beau rouge safrané : une variété a les feuilles pourpres, tachées de vert foncé, et bordées d'épines jaunes.

8. ALOÈS LANGUE DE CHAT OU LINGUIFORME. *A. lingua.* THUMB. — HERB. DE L'AM. vol. 2. Du Cap. Point de tige. Feuilles en forme de langue, distiques, maculées de blanc, verruqueuses sur les bords; fleurs en épi, rouges à la base, vertes au sommet.

9. ALOÈS ÉVENTAIL. *A. plicatilis.* AIT. Du Cap. Tige dichotome. Feuilles distiques, linguiformes, légèrement denticulées au sommet; fleurs rouges, en grappe simple.

10. ALOÈS BEC DE CANE. *A. disticha.* L. THUMB. Feuilles en forme de bec de cane, et quelquefois pourpres; fleurs nombreuses, rouges, poudrées à la base, blanches et rayées de vert au sommet.

11. ALOÈS PANACHÉ OU PERROQUET. *A. variegata.* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Du Cap. Tige basse; feuilles sur 3 rangs, épaisses, triangulaires, pointues, maculées et bordées de blanc; fleurs rouges, en grappes.

12. ALOÈS OBLIQUE. *A. obliqua.* HAW. Du Cap. Feuilles presque distiques, légèrement trigones, obliques, pointues, marbrées de blanc verdâtre; 30 ou 40 fleurs en épi, blanc transparent, vertes au sommet. Variétés à angles et côtés bordés de blanc.

13. ALOÈS ANGULEUX. *A. angulata.* W. Du Cap. Feuilles larges, concaves, vert rouillé, et bordées d'aspérités; fleurs pendantes, rouges et vertes à l'extrémité.

14. ALOÈS NAIN. *A. humilis.* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Feuilles épaisses, épineuses sur les bords et sur le dos : en mai fleurs en grappe, grandes, nombreuses, rouges, vertes au sommet.

15. ALOÈS VERRUQUEUX. *A. verrucosa.* AIT. HERB. DE L'AM. vol. 3. D'Afrique. Feuilles ensiformes, couvertes de verrues; fleurs rouges, réfléchies, pendantes, en grappe.

16. ALOÈS TOILE D'ARAIGNÉE. *A. arachnoïdes*. THUMB. Du Cap. Petit et bas; feuilles en rosette, couvertes de fils blancs très-nombreux; fleurs en épi et verdâtres.

17. ALOÈS PERLÉ. *A. margaritifera*. L. Du Cap. Petit; feuilles trigones et pointues dans le haut, couvertes de tubercules blancs, d'où son surnom; fleurs verdâtres, en épi.

18. ALOÈS POUCE ÉCRASÉ. *A. retusa*. L. Du Cap. Bas; feuilles courtes, épaisses, aplaties en dessus; fleurs en épi. — 87 espèces.

PHALANGÈRE RAMEUSE. Herbe à l'araignée. *Phalangium ramosum*. H. P. *Anthericum ramosum*. L. Indigène. Vivace et fibreuse; feuilles semblables à celles du gazon; fin de juin, tiges garnies d'épis de fleurs nombreuses, blanches, ouvertes, à 6 pétales oblongs et planes.

2. PHALANGÈRE FLEURS DE LIS. *P. liliago*. H. P. *Anthericum liliago*. L. Indigène. Racine fibreuse; feuilles planes plus grandes, en faisceaux entourés d'autres feuilles ou écailles brunâtres et aiguës : tiges simples; en juin, épi de fleurs blanches, ressemblant assez à la fleur de lis, mais plus petites. Ces 2 espèces sont faciles à cultiver. Terre très-légère, substantielle; au grand air. Multiplic. de semences, plus promptement par la séparation des racines lorsque les feuilles sont fanées.

3. PHALANGÈRE, LIS SAINT-BRUNO. Fleur de lis. *P. liliastrum*. H. P. HERB. DE L'AM. vol. 7. Des montagnes du Dauphiné, d'où son nom de SAINT-BRUNO. Racine semblable à une griffe d'asperge; feuilles linéaires planes, radicales; tige de plus d'un pied, simple; en juin, épi de belles fleurs blanches plus grandes que celles de la précédente : terre franche, légère et substantielle; exposition chaude; couverture de litière sèche lorsqu'il gèle; multiplic. par la séparation des racines, en automne, avec la précaution de ne pas les rompre, car elles sont très-fragiles. Si on les transporte au loin, il faut les envelopper de mousse fraîche.

4. PHALANGÈRE BICOLORE. *P. bicolor*. DESF. *Anthericum planifolium*. L. Indigène. Racines épaisses et charnues; feuilles longues, étroites et planes; tige ramifiée dans le haut; en mai fleurs petites, de peu de

durée, mais d'un joli rose violet à l'extérieur, et blanches en dedans. Terre légère et sablonneuse, à l'abri d'un trop grand soleil. — 30 espèces.

ARTHROPODE. *Arthropodium cirrhatum*. R. Br. De la Nouvelle-Zélande. Ses feuilles sont lancéolées, longues de 15 pouces. Sa tige est paniculée, haute de 2 pieds, garnie, en avril, d'un grand nombre de fleurs blanches penchées, larges d'un pouce, très-remarquables par la singularité de leurs étamines à filets barbus. Terre légère. Serre chaude. Multiplic. de graines et par divisions de pied. — 13 espèces.

ASPHODÈLE JAUNE, Bâton-de-Jacob, *Asphodelus luteus*. L. Indigène. Racines fibreuses et longues; feuilles menues, longues, striées et glauques; tige de 3 pieds, garnie de petites feuilles subulées, triquètres, disposées en spirale, et terminée en mai-juillet par un long épi de fleurs assez grandes, nombreuses, d'un beau jaune. Bonne terre ordinaire sans engrais; exposition du midi. Multiplic. par graines que l'on sème au printemps, en pleine terre et au midi, ou mieux par drageons ou par la séparation des racines qui se détachent d'elles-mêmes. Variété à fleurs doubles.

2. ASPHODÈLE RAMEUX, Bâton-Royal. *A. ramosus*. L. Indigène. Sa racine rustique et vivace est un amas de bulbes charnues, regardées comme alimentaires. En mars, feuilles radicales ensiformes, longues de près de 2 pieds. Tige de 3 pieds au moins, verte, rameuse; en mai, plusieurs épis de fleurs nombreuses, blanches, ouvertes en étoile, dont les divisions sont marquées de lignes roussâtres. Bonne terre, de l'espace, et l'exposition au soleil. Multiplic. de graines, plus promptement par ses œilletons, qu'on sépare de la racine principale et qui sont quelquefois 3 ans avant de donner fleurs. — 8 espèces.

EUCOMIS COURONNÉ, BASILÉE A ÉPI COURONNÉ. *Eucomis regia*. AIT. *Basilea coronata*. JUSS. *Fritillaria regia*. L. Feuilles radicales, ligulées, planes, lisses, un peu ondulées, tachetées de points noirs; hampe de 8 à 12 pouces, garnie, en automne, de petites fleurs verdâtres, penchées, disposées en épi couronné de feuilles. — EUCOMIS PONCTUÉE, ou BASILÉE PONCTUÉE. *Eucomis*

punctata. L'Hér. Feuilles oblongues–lancéolées, canaliculées, très-ouvertes; fleurs verdâtres, en grappes spiciformes, très-longues; feuilles de la couronne courtes. Ces plantes se multiplient de graines et de caïeux. Orangerie; terre franche mêlée de sable de bruyère; quelques arrosemens dans l'été. — 5 espèces.

JACINTHE, Hyacinthe. *Hyacinthus orientalis.* L. (Herb. de l'Am. vol. 6, *trois variétés.*) Du Levant, et du midi de la France. Les racines sortent du contour de la *couronne*, et laissent dans le centre un cercle vide qu'on nomme l'*œil.*

Les variétés de la jacinthe sont très-nombreuses; les Hollandais, qui l'ont naturalisée dans les environs d'*Harlem*, en ont obtenu près de 2000 variétés, parmi lesquelles il y en a 4 ou 500 faciles à distinguer. Dans ce nombre, on en trouve plusieurs qu'on peut mettre sur des carafes remplies d'eau, ou *forcer*, en les mettant dans des pots placés sur une couche ou dans la tannée, pour obtenir des fleurs plus précoces. Cette distinction d'ognons à *forcer* est essentielle quand les amateurs font des demandes en Hollande ou à Paris aux marchands grainiers, qui en tirent tous les ans des assortimens considérables. On peut donc s'adresser à ces derniers : ils ne les vendent pas plus que les Hollandais, à raison de la remise qui leur est faite. Chaque année, on trouve aussi des collections nombreuses de cette fleur, comme de toutes les plantes bulbeuses, chez M. Vilmorin.

La jacinthe se multiplie de semences et de caïeux; par les semences on se procure de nouvelles variétés, que l'on propage par les caïeux. Dans une terre préparée convenablement, c'est-à-dire d'autant plus légère qu'on est dans une température plus froide et humide; dans le courant de septembre ou d'octobre, plus tôt que plus tard, on creuse à la profondeur de 10 pouces une planche de 3 ou 4 pieds de large, sur la longueur déterminée par le nombre d'ognons. On remplit la fosse de 8 pouces de terre préparée, on l'unit bien, et on y trace avec un cordeau, sur la longueur de la planche, des lignes parallèles éloignées de 6 pouces les unes des autres. On croise ces lignes par d'autres faites sur la largeur et à la même

distance. On enfonce les ognons dans tous les points d'intersection, de manière que leur partie supérieure soit au niveau de la terre, et avec l'attention de varier les couleurs. Dans les températures humides, on incline un peu les ognons la tête au nord et la couronne au midi. On rapporte ensuite 4 pouces de terre sur cette plantation. La planche se trouve ainsi plus élevée de 2 pouces que les sentiers qui l'environnent. Des coquilles d'huîtres pilées et répandues sur le terrain fournissent aux plantes un salin qui leur est utile, et écartent les limaces, qui se blessent sur les parties aiguës des coquilles. Avant l'hiver, on se borne à sarcler. Dans les températures assez froides pour que la terre soit gelée à plus de 5 pouces, on couvre les planches avec de la fougère ou paille qui n'a pas servi de litière aux bestiaux, dont l'urine nuit aux ognons. Après les fortes gelées on découvre les planches. Les tuniques qui composent l'ognon sont plus ou moins nombreuses suivant son âge : il est allongé les premières années, et grossit à mesure que le nombre des tuniques augmente. Le nombre des feuilles indique la durée de l'ognon ; plus il pousse de feuilles, et plus l'ognon grossit promptement et produit des caïeux ; mais aussi sa couronne se déforme et se fend plus tôt. Alors il pourrit. On a vu des ognons qui ne donnaient que 3 feuilles durer un grand nombre d'années, tandis que d'autres très-feuillés ne se conservaient que 6 à 7 ans.

A l'époque de la pousse, les amateurs disposent la charpente de leurs tentes ou berceaux sur les planches, et ils placent les toiles lorsque le thermomètre descend au-dessous de zéro. Ces toiles suffisent pour garantir les fleurs du froid, de la neige, et même des rayons solaires. Ceux qui n'ont pas de tentes enfoncent autour de la planche des piquets élevés de 8 pouces, auxquels ils attachent des traverses tout autour pour les lier ensemble ; ils ajoutent ensuite des cerceaux sur lesquels ils mettent des paillassons, qu'ils font retomber jusqu'à terre, et ils mettent un peu de paille ou de fougère aux 2 extrémités. Les fleurs paraissent en mars et avril ; elles ne craignent point un froid de 2 ou 3

degrés, ni la neige : mais si le soleil vient fondre cette gelée ou la neige, les fleurs durent moitié moins. On ne laisse les couvertures qu'autant qu'elles sont indispensables ; autrement les tiges s'allongeraient trop, et les plantes seraient étiolées.

On met des tuteurs aux tiges trop faibles pour soutenir les fleurons ou *godets*, qui sont plus ou moins nombreux et plus ou moins larges suivant les variétés. Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on cesse de couvrir les fleurs simples destinées à porter graine, afin qu'elles jouissent de toute l'influence du soleil nécessaire à la fécondation et à la maturité des graines. On continue de sarcler et on donne la chasse aux limaces, seuls ennemis à craindre à cette époque, car il est rare que les mulots et les rats attaquent l'ognon. Lorsque les fleurs sont passées, les tiges de jacinthes doubles se dessèchent. Il est alors utile de resserrer la terre autour de l'ognon, parce que la tige laisse un vide dont les limaces profitent pour pénétrer : une espèce de mouche y pond aussi ses œufs, dont il sort des vers qui le font périr. Les jacinthes simples continuent à nourrir leurs graines. On les soutient avec un tuteur qui maintient la tige droite. On reconnaît leur maturité lorsque l'enveloppe jaunit et se fend. On peut alors les récolter et les mettre à l'ombre et à l'air libre, pendant 15 jours, pour achever de les mûrir. Quant aux ognons, on attend que les feuilles jaunissent avant de les lever de terre. On choisit un beau jour ; on les retire avec précaution pour ne pas les blesser, et on coupe leurs feuilles ou on les détache. On conserve alors racines et caïeux après la plante. Les Hollandais posent les ognons sur la terre en inclinant les racines du côté du midi, et les recouvrent d'un pouce de terre ; ils les laissent 15 jours dans cette situation où ils achèvent de mûrir. Si le ciel annonce de la pluie, ils les retirent de suite, et même, dans la crainte d'être surpris, ils établissent une couverture bien inclinée pour les empêcher d'être mouillés : autrement la plupart fermenteraient et pourriraient. Si la saison est pluvieuse, on lève tout simplement les ognons, et on les met

sur des tablettes, dans un lieu bien aéré, et où ils ne soient pas exposés aux rayons du soleil. Lorsqu'ils ont été 15 jours sur la terre et autant sur les tablettes, ou un mois sur les planches, on en sépare les caïeux ; et si l'on s'aperçoit que quelques tuniques commencent à pourrir, on coupe jusqu'au vif. Si le cœur était attaqué de la pourriture, on l'enlèverait en faisant une incision circulaire à l'œil ; et, après avoir laissé ces ognons 3 ou 4 jours sur une tablette pour donner le temps à la plaie de se dessécher, on les mettrait en terre pour en obtenir des caïeux. Les Hollandais parviennent à conserver leurs ognons 5 ou 6 mois hors de terre, sans qu'ils pourrissent; mais en France, où on ne récolte pas des ognons aussi sains, et où ils sont fréquemment attaqués par des insectes, il faut les replanter promptement; car on en perd plus sur les tablettes qu'en terre. On conserverait mieux la jacinthe en plantant l'ognon à 6 pouces de profondeur. On aurait moins de caïeux par cette méthode, mais l'ognon durerait davantage et fleurirait plus tard. Cette observation a mis les amateurs en état de faire fleurir toutes leurs jacinthes à la fois, quoiqu'il y en ait de précoces et de tardives.

Au mois de septembre, on prépare une planche comme on l'a dit plus haut, et on sème la graine à la volée ou en rayons. On la couvre d'un pouce de terre. Cette opération faite, il n'y a qu'à sarcler jusqu'aux fortes gelées ; alors on jette un peu de paille ou de fougère sur la planche pour la retirer dès qu'elles sont passées. Quand les feuilles du jeune plant se dessèchent, on donne un léger binage, et on couvre la planche de 2 pouces de terre. On réitère les mêmes soins l'année suivante, et on ne lève les ognons que la 3ᵉ. année, pour les traiter ensuite comme les ognons à fleurs. Ils fleurissent ordinairement la 4ᵉ. année, et ils donnent les uns des fleurs simples, les autres des fleurs semi-doubles, et quelques-uns des fleurs doubles.

Quand on veut avoir le plaisir de voir végéter les ognons de jacinthe, et d'avoir des fleurs précoces, on remplit d'eau, au mois de septembre, des carafes destinées à cet usage. On y jette quelques grains de sel, et

on pose l'ognon sur la carafe de manière que la couronne seulement soit plongée dans l'eau. On ajoute de l'eau à mesure que l'ognon en absorbe.

Les Hollandais ont trouvé dans leurs semis une jacinthe qu'ils ont nommée *Diane d'Éphèse*. Elle donne sur le même pédicule 2 ou 3 fleurs doubles bien distinctes, pendant que les autres n'en ont qu'une, ce qui la ferait prendre pour une espèce particulière, si on ne connaissait pas son origine. Les jardiniers des environs de Paris font des planches entières de jacinthes simples qu'ils nomment *passe-tout*. Ils emploient communément le BLANC DE MONTAGNE, BLANC DE VITRI, JACINTHE DE MAI. Cette culture n'a d'autre objet que de se procurer des fleurs pour le marché. Ces ognons, moins délicats que les autres, se contentent d'une terre légère non fumée.

2. JACINTHE ÉTALÉE. *H. patulus*. H. P. *Scilla patula*. DEC. *Scilla hyacinthoïdes*. JACQ. D'Europe : touffes de feuilles nombreuses, larges et longues, étalées sur la terre ; hampes de 10 pouces ; en mai 12 ou 13 fleurs pédiculées, grandes, horizontales, odorantes, bien ouvertes, à 6 divisions, d'un bleu tendre. Même culture.

3. JACINTHE AMÉTHYSTE. *H. amethystinus*. LAM. Des Pyrénées. Bulbe petite et ovale ; feuilles longues, étroites ; hampe droite, puis courbée à son sommet ; en mai, fleurs petites presque cylindriques, du plus joli bleu. Même culture. — 10 espèces.

MUSCARI ODORANT, JACINTHE MUSQUÉE. *Muscari suaveolens*. H. P. *Hyacinthus muscari*. L. Du Levant. Ognon petit ; feuilles assez longues, couchées et concaves ; fin d'avril, fleurs en épi globuleux, à odeur de musc, et d'un jaune violâtre obscur. Terre légère où la plante reste 3 ans. Multiplic. de graines et de caïeux en juillet. Il faut les replanter en octobre. On peut en faire des bordures.

2. MUSCARI A GRAPPES. AIL A CHIENS. *M. racemosum*. RED. Indigène ; d'un effet agréable, en avril, par ses fleurs odorantes, d'un beau bleu, aussi en grelot et en grappe droite. Il faut laisser cet ognon pres-

que écailleux former de grandes touffes. Même culture.

3. MUSCARI CHEVELU, JACINTHE A TOUPET. VACIET. *M. comosum*. RED. Indigène. Tige de 15 pouces; fleurs singulières, en épi; les inférieures brunes et penchées, les supérieures, bleues et droites, formant une espèce de toupet coloré. Même culture.

4. MUSCARI MONSTRUEUX, FAUX MUSCARI, LILAS DE TERRE, JACINTHE DE SIENNE, MONSTRUEUSE OU PANICULÉE. *M. monstruosum*. HERB. DE L'AM. vol. 1. Indigène. Feuilles un peu creusées, vert sombre teint de rougeâtre; tige de 9 à 10 pouces; en mai et juin, portant une grosse grappe de petites lanières bleu violacé au lieu de fleurs. Même culture, mais moins difficile sur la qualité de la terre. — 5 espèces.

PHORMIUM TENACE, PLANTE A LIN. *Phormium tenax*, FORS. HERB. DE L'AM. vol. 2. De la Nouvelle-Zélande. Feuilles de 3 à 6 pieds, nombreuses, coriaces distiques, vert glauque; tige de 7 à 8 pieds, rameuse, paniculée; en août, 10 à 12 fleurs unilatérales sur chaque rameau, de 18 lignes, tubulées, à divisions extérieures carénées et d'un jaune bronzé, les intérieures moitié plus longues et d'un beau jaune. Terre franche, légère et fraîche; bonne exposition et garantir des gelées; ou mieux orangerie; beaucoup d'arrosemens l'été. Multipl. de rejetons au printemps, en pots enfoncés dans une couche tiède, s'ils n'ont pas de racines. Les feuilles de phormium fournissent, par le rouissage, une filasse soyeuse très-forte, très-belle et très-fine, supérieure même à celle du lin. On doit espérer maintenant que cette plante précieuse s'acclimatera et se multipliera en France, puisqu'elle donne des graines parfaites à Toulon depuis quelques années, et qu'elle vient d'en produire aussi dernièrement à Cherbourg. — 1 espèce.

LACHENALE. Toutes sont du Cap, bulbeuses; quelques-unes ont de fort belles fleurs. Elles demandent la serre tempérée, ou le châssis des ixias, et se contentent de la culture des jacinthes, dans une terre de bruyère: elles se reproduisent aisément par leurs caïeux.

1. LACHENALE TRICOLORE. *Lachenalia tricolor*. JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 1. Ognon moyen, blan-

châtre ; 2 feuilles engaînantes, semblables à celles de la jacinthe, et pointillées de pourpre à leur extrémité ; hampe charnue de 10 à 12 pouces, tachetée de rouge ; en avril, 20 fleurs pendantes en grappe très-longue, à 3 divisions extérieures d'un jaune citron bordé de vert foncé, de moitié plus courtes que les inférieures qui sont verdâtres bordées de pourpre.

2. Lachenale a fleurs jaunes. *L. luteola.* Hortul. Herb. de l'Am. vol. 1. Fleurs grandes, pendantes ; divisions extérieures jaunes, à bord vert, 1/3 plus courtes que les intérieures qui sont verdâtres, jaunes seulement en leur bord.

3. Lachenale a 4 couleurs. *L. quadricolor.* Jacq. Ognon plus petit ; feuilles plus longues ; hampe plus grêle ; fleurs en avril, moins nombreuses, mais grosses, à divisions extérieures rouges aux 2 tiers, jaunes du reste, bordées de vert à leur sommet ; les intérieures, jaunes nuancées de vert, ont leur limbe de couleur lie de vin. Considérée comme variété de l'espèce suivante.

4. Lachenale a fleurs pendantes. *L. pendula.* Ait. Herb. de l'Am. vol. 1. Ognon blanc ; 2 feuilles oblongues-lancéolées ; hampe ferme, pointillée de rouge, et pourprée dans le haut. Fleurit en décembre et janvier, perd ses feuilles en avril ; fleurs tubulées ; divisions extérieures d'un beau rouge un peu plus courtes que les intérieures, qui sont crénelées, marquées de vert et de violet à leur sommet. Belle plante, peu délicate, qui fournit beaucoup de caïeux.

5. Lachenale a fleurs bleu-pourpre. *L. purpureo-cœrulea.* Jacq. Ognon moyen, blanc teint de rose ; 3 ou 4 feuilles radicales, engaînantes, d'un beau vert à l'intérieur, pourprées à l'extérieur, larges, lancéolées, pointues, pustuleuses ; hampe amincie et flexueuse à sa base, vert pâle ; en avril, épi de fleurs nombreuses, très-odorantes, assez grosses, bleu pâle à leur base, à 6 divisions de couleur bleu pourpre violet, les 3 intérieures plus longues.

6. Lachenale en forme de lance. *L. lanceæfolia.* Jacq. *L. punctata.* Herb. de l'Am. vol. 3. Ognon gros ; feuilles oblongues, aiguës, maculées de pourpre

brun ainsi que la hampe qui a 8 ou 10 pouces de hauteur ; en juillet, grappe de fleurs étalées, petites, lilas à l'intérieur, d'un vert teint de pourpre obscur à l'extérieur. — 25 espèces.

ALBUCA BLANC. *Albuca alba.* LAM. Feuilles radicales, longues, étroites, en forme de gouttière; tige de 3 ou 4 pieds, portant en septembre ou octobre, à son sommet, un épi de fleurs blanches rayées de vert; les 3 lobes extérieurs ouverts et les intérieurs connivens.

2. ALBUCA JAUNE. *A. lutea.* LAM. *A. major.* L. Feuilles étroites, presque planes; tige d'un à 2 pieds, chargée en mai, depuis son milieu jusqu'au sommet, de fleurs en épi lâche, verdâtres, à bord jaune.

3. ALBUCA JAUNATRE OU PETIT. *A. minor.* L. HERB. DE L'AM. vol. 8. Ce n'est peut-être qu'une variété de la précédente, à laquelle elle ressemble en tout, mais en petit. Les albuca sont du Cap; on les met en pots et terre légère, douce et franche, mieux en terre de bruyère sableuse. Multiplic. de caïeux qu'on sépare quand les feuilles sont desséchées, moment où on rafraîchit les racines et change la terre. Garantir du moindre froid et serrer au moins en bonne orangerie. Arrosemens fréquens pendant la floraison, rares pendant le repos. — 14 espèces.

SCILLE MARITIME OU ROUGE. *Scilla maritima.* L. Indigène. Ognon fort gros, hampe nue, de 3 pieds; feuilles longues, canaliculées, d'un beau vert; en août, fleurs très-nombreuses, petites, en épi, de peu d'effet. Terre sablonneuse, et mieux sable de mer; orangerie. Multiplic. de caïeux, qu'on ne sépare que lorsqu'ils sont faits, et par graines, mûres en octobre.

2. SCILLE AGRÉABLE, JACINTHE ÉTOILÉE. *S. amœna.* L. *Hyacinthus stellaris.* JACQ. De la Romanie. Ognon informe, jaune verdâtre; feuilles d'un pied, planes, molles, lancéolées-obtuses, vert gai; hampe anguleuse, haute de 8 pouces; en avril, fleurs à 6 divisions oblongues, ouvertes en étoile, d'un joli bleu. Terre légère. Grand air et soleil. Multiplic. de graines et de caïeux, séparés en juin.

3. SCILLE D'ITALIE, LIS-JACINTHE des jardiniers. *S.*

italica. L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Indigène. Feuilles droites et en gouttière ; tige de 6 pouces ; en avril ou mai, grappe conique oblongue de jolies fleurs bleues, à odeur douce et agréable. Multiplic. de caïeux : pleine terre légère ; elle ne demande pas de très-grands soins.

4. SCILLE CAMPANULÉE. *S. campanulata*. AIT. D'Espagne. Bulbe non écailleuse ; feuilles d'un pied, oblongues-lancéolées, flasques, un peu creusées ; tige de 10 pouces ; en juin, grappe lâche de fleurs d'un joli bleu violet. Terre légère. Exposition au midi. Couverture pendant les froids ; orangerie ou châssis. Multiplic. de caïeux, séparés tous les 2 ou 3 ans.

5. SCILLE DU PÉROU, JACINTHE DU PÉROU. *S. peruviana*. L. De l'Espagne. Ognon assez gros ; tige nue, d'un pied ; feuilles lancéolées-marginées ; en mai, corymbe conique, régulier et pyramidal de jolies fleurs bleues, anthères verdâtres. Même culture. On sépare les caïeux dès que les feuilles sont sèches. Les graines lèvent bien. Variété d'un blanc sale, peu recherchée. On enfonce l'ognon de 4 à 5 pouces.

6. SCILLE A 2 FEUILLES. *S. bifolia*. L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Indigène. Très-petite, produisant beaucoup de caïeux. Deux feuilles canaliculées, lancéolées, linéaires au bas de la tige qui a 4 ou 6 pouces, et qui se termine en mars par 3 ou 4 petites fleurs bleues, en épi lâche. Même culture.

7. SCILLE A FLEURS EN OMBELLE. *S. umbellata*. RAM. HERB. DE L'AM. vol. 3. Indigène. Jolie miniature. Ognon petit et pyramidal ; feuilles linéaires, redressées, de 4 pouces ; tige de 2 à 6 pouces ; en avril et mai, corymbe ombelliforme de 6 à 12 petites fleurs, bleues, en étoiles, sentant l'aubépine. Même culture, mais seulement au soleil. — 24 espèces.

ORNITHOGALE PYRAMIDAL, ÉPI-DE-LAIT, ÉPI-DE-LA-VIERGE. *Ornithogalum pyramidale*. L. Indigène. Feuilles longues et molles ; tige d'un pied et demi, et presque desséchée fin de juin, quand paraissent les fleurs très-blanches, en étoile et en épi. Pleine terre légère et substantielle. Lever l'ognon tous les 2 ou 3 ans : en juillet, séparer les caïeux et replanter en octobre.

2. ORNITHOGALE

2. ORNITHOGALE THYRSIFLORE. *O. thyrsioïdes*. H. K. *O. latifolium*. HORTUL. Feuilles lancéolées, étalées; hampe centrale, droite, simple, haute de 15 pouces; en juin, fleurs blanches en thyrse, odorantes. Multiplic. de graines qui fleurissent la 3me. année. Sous châssis avec les ixias. Nous avons obtenu une grande quantité de bulbilles sur les feuilles de cette plante. Elle en produit aussi dans les aisselles des bractées inférieures de ses fleurs.

3. ORNITHOGALE A OMBELLE, DAME ou BELLE D'ONZE HEURES. *O. umbellatum*. L. Indigène. Feuilles étroites, canaliculées, de 7 à 8 pouces; tige de 5 à 6 pouces; en mai et juin, ombelle de fleurs blanches, en étoile, odeur agréable. Pendant 15 jours, elles s'ouvrent sur les 11 heures, lorsque le soleil brille, pour se refermer à 3. Pleine terre ordinaire. — *O. excapum*. H. P. Assez semblable à la précédente, mais plus hâtive, à hampe très-courte.

4—7. On cultive d'autres espèces du Cap, qu'on traite comme les *ixias*: 1°. l'*O. arabicum*. L. Feuilles un peu charnues, canaliculées; en avril, fleurs en grappe corymbiforme, conique, et à 6 pétales blancs, marqués à la base d'une tache vert-brun et jaunâtre; 2°. l'*O. revolutum*. HORTUL. Tige flexueuse; bouquet de fleurs assez grandes, odorantes, blanc lavé de jaune; 3°. le *miniatum*. HORTUL. Fleurs presqu'en ombelle, grandes et d'un rouge vermillon; 4°. le *luteum* ou *aureum*. HERB. DE L'AM., vol. 3, qui produit un bouquet de fleurs grandes, nombreuses, et d'un jaune jonquille. — 44 espèces.

AIL MOLY OU DORÉ. *Allium moly*. L. Indigène. Fleurs en juin, en ombelle, jaune doré, grandes et ouvertes en étoile. Variété à fleurs blanches. Toutes 2 à feuilles planes, tige nue et cylindrique. — AIL A FLEURS DE LIS. *A. liliiflorum*. HORTUL. D'Afrique. Feuilles larges, planes et engaînantes. Belle tête de fleurs blanches, à la fin de l'hiver. Serre tempérée. — AIL MAGIQUE. *Allium magicum*. L. Indigène. Le plus gros de tous les aulx; feuilles très-amples, linguiformes; hampe de 2 pieds terminée par une grosse tête de fleurs lilas pâle, assez grandes, d'une odeur agréable. Pleine

terre ordinaire. Mai et juin. Fleurit bien à Paris, mais dans l'Agenois, son pays natal, elle ne donne que de grosses bulbilles. — AIL A ODEUR DE VANILLE. *Allium fragrans.* VENT. D'Afrique. Bulbe arrondie; feuilles longues, planes et en épée: fleurs de mai en juin, en ombelle, rosées en dehors, blanches et rayées de pourpre en dedans et sentant la vanille. Serre tempérée en hiver, exposition chaude en été. — AIL BLANC. *A. album.* HERB. DE L'AM. vol. 2. Indigène. Fleurs blanches, en mai. Aucun soin particulier. Multiplic. très-facile par caïeux. Il en existe encore plusieurs espèces dont la plupart ont des fleurs assez intéressantes, mais toutes répandent une mauvaise odeur. Les aulx, en général, ne sont point difficiles sur le terrain; on les multiplie et cultive comme il a été dit à leur article des plantes potagères. — 60 espèces.

TUBÉREUSE DES JARDINS. *Polyanthes tuberosa.* L. HERB. DE L'AM. vol. 7. De l'Inde. Ognon brun, allongé. Feuilles étroites, longues, canaliculées; tige de 3 à 5 pieds, garnie de feuilles écailleuses; épi de fleurs monopétales, à 6 divisions, blanches, lavées de rose; odeur très-suave et pénétrante; fleurs simples, semi-doubles, doubles; solitaires ou 2 à 2, plus ou moins grandes; feuilles panachées, suivant la variété; floraison en juin ou juillet, suivant la plantation et la température qu'on aura données. L'ognon des fleurs doubles est un peu plus arrondi. Terre franche, légère et substantielle. Plantation en mars, et en pots de 7 à 9 pouces, sur couche, sous châssis ou sous cloche: on couvre avec soin dans les nuits froides. Arrosemens fréquens quand le temps se réchauffe. Un peu d'air depuis 11 heures jusqu'à une, quand le soleil donne. On n'enlève les cloches et on ne découvre les châssis que lorsque la saison est douce et assurée; et on ne retire les pots de la couche que quand les boutons se préparent à s'ouvrir: alors on les place à mi-soleil. Multip. de caïeux qui ne réussissent, aux environs de Paris, que pour la variété à fleurs doubles: ils ne portent fleurs que la 3e. ou 4e. année: ces caïeux exigent les mêmes soins que ci-dessus; ce qui détermine la plupart des amateurs à jeter les

ognons après la fleur, pour s'en procurer de nouveaux qui viennent de Provence. — 2 espèces.

HÉMÉROCALLE JAUNE, LIS ASPHODÈLE, LIS JAUNE. *Hemerocallis flava*. L. Du Piémont. Racines partie fibreuses et partie tubéreuses. Feuilles nombreuses, en grosses touffes, longues, étroites, aiguës, carénées, de 2 pieds; tiges de 3 pieds, divisées en 2 ou 3 rameaux; fleurs en juin, semblables au lis blanc, beau jaune et odeur agréable. Terre franche légère, exposition un peu ombragée. Multiplic. par la séparation des racines, qu'on peut relever tous les 3 ans lorsque les feuilles sont desséchées, mais qu'il faut replanter promptement. M. Godefroy, pépiniériste à Ville-d'Avray, en cultive une variété à fleurs panachées.

2. HÉMÉROCALLE GRAMINÉE. *H. graminea*. HORTUL. De Sibérie. Feuilles plus étroites; fleurs à lobes inégaux et à odeur plus faible. Même culture.

3. HÉMÉROCALLE FAUVE. *H. fulva*. L. Indigène. Plus grande que les précédentes. Fleurs rouge fauve, ne paraissant qu'en juillet. Variété à feuilles rayées de blanc. Même culture.

4. HÉMÉROCALLE DISTIQUE. *H. disticha*. HORTUL. Du Japon. Feuilles distiques, longues et étroites: tige de 2 pieds, rameuse dans le haut et portant beaucoup de grandes fleurs jaune pâle en dehors et roussâtre en dedans. Terre de bruyère mélangée Multipl. par la séparation des turions. Orangerie et peut-être pleine terre lorsqu'elle sera plus multipliée. Chez MM. Cels et Noisette.

5. HÉMÉROCALLE DU JAPON, ou à feuilles en cœur. *H. japonica*. THUNB. Feuilles radicales en cœur un peu allongé, marquées de nervures comme le plantain, et d'un vert gai; hampe d'un pied. En juillet et août, fleurs nombreuses, semblables à de petits lis, d'un beau blanc, odeur suave, en épi muni de larges bractées. Terre franche légère, exposition du midi en pleine terre, couverture l'hiver; et garantir des limaces qui en sont friandes. Comme elle est sensible aux froids, on en met en pots qu'on place dans l'orangerie. Multiplic. des semences, ou par la séparation des racines en septembre.

6. HÉMÉROCALLE BLEUE. *H. cœrulea.* HERB. DE L'AM. vol. 3. De Chine. Feuilles ovales en cœur, moins grandes que celles de la précédente, à nervures plus marquées et d'un vert plus foncé. Hampe de 18 pouces, grêle et glabre; fleurs en grappe un peu plus précoces, plus petites, d'un bleu violâtre. Même culture. — 6 espèces.

AGAPANTHE OMBELLIFÈRE. *Agapanthus umbelliferus*, L'HÉR. *Crinum africanum*, HERB. DE L'AM. vol. 6. D'Afrique. Feuilles longues, larges d'un pouce, planes, et qui se couchent à terre; tige de 2 à 3 pieds, lisse, verte, un peu comprimée; en juillet, belle ombelle d'une quarantaine de jolies fleurs bleues, inodores, semblables à celles de la *tubéreuse*, d'où le nom vulgaire de *tubéreuse bleue*. De chaque côté au bas de la tige s'élève un bouton qui doit se développer en feuilles au printemps suivant : on peut éclater la racine entre ces 2 boutons, ou en séparer les caïeux, et replanter de suite. Cependant la racine, si les feuilles sont desséchées, peut être gardée à sec l'hiver, dans un endroit à l'abri du froid, pour n'être remise qu'en février ou mars en pot rempli de terre franche légère, et qu'il faut placer sur couche chaude et sous châssis. Il lui faut peu d'eau, mais de l'air autant que la température le permet. On laisse en pot 2 ou 3 ans, pour former des caïeux. On multiplie aussi de graines, mais les élèves ne donnent de fleurs que la 4e. année au plus tôt. Le semis se fait en terre de bruyère. On peut hasarder cette plante en pleine terre, au moyen d'une couverture de litière pendant les grands froids. Elle a plusieurs variétés dont 3 méritent d'être cultivées : celle *à petites feuilles*, plus petite dans toutes ses parties; celle *à fleurs blanches;* et la *rubanée*, à feuilles rayées de vert et de blanc. — 2 espèces.

FAMILLE DES NARCISSES. *Calice coloré, tubulé, divisé supérieurement en 6. Six étamines; ovaire infère simple; un style à stigmate simple ou trilobé; fruit triloculaire.* Ces plantes, la plupart exotiques, craignent le froid, excepté quelques Pancratiers et Narcisses, les Nivéoles et Galanths. On cultive leurs ognons dans des pots remplis de terre légère, placés l'hiver sous châssis ou en orangerie; mieux en pleine terre sous le châssis des ixias. Tous les 3 ou 4 ans, on renouvelle la terre avant la pousse des

feuilles, et on sépare les caïeux. Si l'on n'avait ni serre ni châssis, on tirerait les ognons des pots lorsque les feuilles sont desséchées, et on les conserverait dans un lieu sec.

DORYANTHE ÉLEVÉE. *Dorianthes excelsa*. COR. De la Nouv.-Holl. Tiges ligneuses, hautes de 12 pieds; feuilles gladiées, terminées en pointe subulée; fleurs pourpres en épi, agglomérées, munies de bractées colorées. Orangerie, terre légère. — 1 espèce.

AGAVÉ D'AMÉRIQUE. *Agave americana*. L. Feuilles nombreuses, très-charnues, bordées d'aiguillons; hampe nue, de 7 à 10 pieds; divisée en candélabre dont chaque branche se termine par une tête de fleurs jaunes. Superbe plante en fleurs à St-Domingue; mais on la voit très-rarement fleurie en France. Variété à feuilles bordées de jaune. Culture des aloès. Serre chaude ou au moins tempérée; multiplic. de semences et œilletons.

2. AGAVÉ DE VIRGINIE. *A. virginica*. MICH. Feuilles étroites, à épines courtes. En septembre, fleurs sessiles, verdâtres, odorantes. Même culture.

3. AGAVÉ PITTE. *A. fœtida*. L. *Fourcroya gigantea*. VENT. De l'Amér. mérid. Racine tubéreuse; feuilles très-longues, moins épaisses et plus étalées; tige de plus de 20 pieds, qui se divise et subdivise en rameaux nombreux; fleurs d'un blanc verdâtre, se transformant en bulbes si elles n'épanouissent pas. Même culture; serre tempérée. — Les agavés sont utiles par les filamens contenus dans leurs feuilles, et dont on fait des cordes et du fil; on en compose des ouvrages en *sparterie*.

4. AGAVÉ GÉMINIFLORE *A. geminiflora*. KER. De l'Am. du Sud. Tige ligneuse, courte, de la grosseur du bras, terminée par un faisceau de feuilles nombreuses, les anciennes rabattues, les jeunes droites, lancéolées-linéaires, raides, longues : du centre de ces feuilles s'élève une hampe très-simple, haute de 15 à 18 pieds, couverte de fleurs géminées, verdâtres, lavées de brun. Serre tempérée. Multipl. de graines. A fleuri au jardin du Roi en 1825.

AGAVÉ FILAMENTEUX. *A. filamentosa*. HORTUL. *An Yucca Boscii?* Feuilles munies de filamens sur les bords. Hampe haute de 6 pieds. A fleuri et fructifié chez M. Soulange en 1826. Ces plantes sont singulières et très-pit-

toresques en fleurs. Abandonnées à elles-mêmes, elles meurent après leur première floraison; mais en coupant très-bas leur hampe dès que les fleurs sont fanées, elles produisent des bourgeons axillaires qui leur prolongent la vie, et servent à les multiplier. — 10 espèces.

ALSTROÉMÈRE A FLEURS TACHÉES, PÉLÉGRINE, LIS DES INCAS. *Alstroemeria pelegrina.* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du Pérou. Racine semblable à une griffe d'asperge; tiges de plus d'un pied, ayant besoin de tuteurs; feuilles contournées, sessiles, lancéolées-aiguës; de juin en octobre 3 ou 4 jolies fleurs à pétales ouverts, inégaux, blancs, rayés et lavés de rose foncé; les intérieurs marqués à la base d'une tache jaune, pointillée de pourpre. Ces fleurs dureront plus de 15 jours, en mettant un peu à l'ombre la plante, qu'on ne doit jamais exposer à un très-grand soleil ni à la moindre gelée. Terre de bruyère, ou bonne terre légère; en pots et serre tempérée, près des jours; peu d'arrosement. Multiplic. par graines et séparation des racines. On sème en pots, en terre substantielle légère, au printemps, ou en automne. Le jeune plant, repiqué et bien soigné, fleurit souvent dès la 2e. année. On sépare les racines, en septembre, tous les 3 ans au plus; cette opération douteuse fait souvent périr la plante, sujette, d'ailleurs, à fondre et à être mangée par les limaçons et les souris qui en sont friands.

2. ALSTROÉMÈRE A FLEURS RAYÉES. *A ligtu.* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Du Pérou. Plus petite dans toutes ses parties; très-jolie. Tiges plus ou moins lavées de rouge; feuilles petites, étroites, appliquées, plus larges et en rosette au bout de la tige. En février ou mars, 3 ou 4 fleurs en ombelle, à odeur suave; 3 pétales en partie blancs et rouges, les autres tout rouges. Elle souffre mieux la séparation de ses racines; même culture, et serre chaude.

3. ALSTROÉMÈRE GRACIEUSE. *A. venusta.* HORTUL. An potius *A. pulchella.* BOT. ? MAG. Plus belle que la précédente. Cultivée chez M. Lemon.

4. ALSTROÉMÈRE PERROQUET. *A. psittacina.* HORT. Tiges florifères hautes de 18 à 24 pouces, tigrées de

pourpre : ombelle multiflore; fleurs pédonculées, longues de 2 pouces, d'un rouge rembruni et tigré de pourpre. Culture en terre à Géranium et rentrer l'hiver en serre tempéré ou en orangerie. Fleurit tout l'été et donne des graines qui fleurissent la seconde année. Chez M. Lemon.

HÉMANTHE ÉCARLATE. *Hæmanthus coccineus*. L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Cap. Ognon gros; feuilles larges, planes, charnues, couchées, paraissant après la floraison; hampe de 6 à 7 pouces tigrée de pourpre; en août, involucre, à 6 grandes folioles ovales d'un rouge écarlate, contenant une ombelle de 20 à 30 fleurs rouges. Terre légère ou de bruyère; serre chaude pour fleurir, ou serre tempérée et châssis le reste de l'année. Peu d'arrosemens. Multiplic. de graines ou de caïeux séparés tous les 2 ans, en renouvelant la terre des pots avant la pousse des feuilles. Variété à feuilles beaucoup plus longues et moins larges.

2. HÉMANTHE POURPRE OU A FEUILLES ONDULÉES. *H. puniceus*. L. Tige paraissant avec les feuilles, oblongues, ondulées et rétuses, tachetée de pourpre, de 5 à 6 pouces, couronnée par une ombelle assez grosse de fleurs rouges. Involucre plus petit, peu coloré. Même culture.

3. HÉMANTHE MULTIFLORE. *H. multiflorus*. RED. D'Afrique. Ognon blanchâtre; feuilles radicales, vertes dans l'intérieur, violâtres à l'extérieur; hampe marquée de points pourpres; spathe d'où sort une ombelle de 25 fleurs, beau rouge foncé, à lobes étroits et longs. Même culture, mais toujours la serre chaude.

4. HÉMANTHE A FLEURS BLANCHES. *H. albiflos*. HORTUL. Du Cap. Feuilles de 2 à 3 pouces de long, pointues, planes, ciliées; hampe très-courte, velue, penchée; ombelle de petites fleurs blanches. Même culture. — 18 espèces.

CRINOLE D'AMÉRIQUE. *Crinum Americanum*. L. Feuilles en faisceaux, de 2 pieds de long; tige de 18 pouces : en juillet et août fleurs blanches, en ombelle; tube de la corolle sillonné, de la longueur du limbe; étamines inclinées. Terre franche et substantielle; serre chaude et tannée; multiplic. par caïeux.

2. Crinole rougeatre. *C. erubescens*.—Ait. De l'Amér. aust. Herb. de l'Am. vol. 7. Fort gros ognon de serre chaude si l'on veut qu'il fleurisse. Feuilles en touffes, longues, planes, épaisses, vert foncé, les extérieures fortement teintes de pourpre obscur en dessous. Hampe assez grosse, purpurine ; spathe enfermant 7 à 8 fleurs très-longues, blanches, lavées de pourpre léger, à odeur agréable, à tube pourpre plus long que le limbe ; style plus long que les étamines, en juin et juillet. Culture du n°. 1.

3. Crinole de Ceylan. *C. zeylanicum*. L. *Amaryllis lineata*. Lam. Feuilles longues, étroites ; de mars en mai, fleurs grandes, blanches, rayées de rouge vif et très-odorantes. Même culture.

4. Crinole a larges feuilles. *C. latifolium*. L. Herb. de l'Am. vol. 3. *Amaryllis latifolia*. Lam. Feuilles lancéolées, longues de 15 pouces ; hampe de 9 à 12 pouces, terminée par une ombelle sessile de fleurs blanches, grandes, à étamines et style pourpre. Odeur très-suave. Même culture.

5. Crinole aimable. *Crinum amabile*. Dor. Du Bengale. Le plus beau des crinoles par la grandeur de ses fleurs rouges et par l'odeur suave qu'elles répandent. Fleurit tous les ans de mars en juillet au Jardin du Roi. Serre chaude. — 27 espèces.

On en cultive encore quelques autres espèces aussi intéressantes par leur volume, la beauté et la bonne odeur de leurs fleurs.

CYRTANTHE a feuilles étroites. *Cyrtanthus angustifolius*. H. K. Herb. de l'Am. vol. 4. Jolie espèce du Cap. Feuilles linéaires, canaliculées ; en mai ou en septembre, fleurs tubuleuses, courbes, inclinées, d'un rouge éclatant, penchées, disposées en ombelles terminales. Se cultive comme les suivantes.

2. Cyrtanthe a feuilles obliques. *C. obliquus*. Ait. *Crinum obliquum*. L. *Amaryllis umbellata*. L'Hér. Très-gros ognon du Cap. Feuilles d'un pied, lancéolées, planes, obliques et coriaces : tige de 18 pouces. En juillet, 10 à 12 fleurs d'un bel effet, rouge éclatant, pendantes, disposées en ombelle, distil-

lant une eau douce assez abondante. Multiplic. par ses caïeux peu nombreux et lents à croître; en pots et terre à oranger ancienne, mêlée d'un tiers de terre de bruyère ; serre chaude.

3. CYRTANTHE RAYÉ. *C. vittatus*. DESF. Du Cap. Élégante ; à feuilles linéaires, canaliculées ; ombelle de fleurs blanches, ayant les lobes marqués d'une bande rouge. Même culture. — 2 espèces.

ZÉPHYRANTHE ROSE. *Zephyranthes rosea*. BOT. REG. De la Havanne. Petit ognon brun ; feuilles linéaires ; en septembre, hampe de 6 à 10 pouces terminée dar une seule fleur à fond verdâtre. Culture sous châssis.

2. ZÉPHYRANTHE BLANCHE. *Z. candida*. BOT. MAG. Du Pérou. Ognon arrondi, brun rougeâtre : feuilles dressées, longues de 4 à 6 pouces, hampe de la hauteur des feuilles, terminée par une seule fleur dont les trois lobes intérieurs sont d'un blanc pur, et les trois extérieurs lavés de rose au sommet. Même culture. — 9 espèces.

AMARYLLIS JAUNE, LIS NARCISSE, NARCISSE D'AUTOMNE. *Amaryllis lutea*. L. De l'Europe mérid. Ognon ovale arrondi ; 5 à 6 feuilles d'un vert foncé, longues de 8 à 9 pouces ; hampe de 4 à 6 pouces, uniflore. En septembre, fleur en entonnoir, droite et d'un jaune vif. Bordures, ou massifs en terre légère au levant et mieux au midi. Couvrir de litière pendant les fortes gelées. Relever tous les 3 ou 4 ans en mai ; multiplic. de caïeux.

2. AMARYLLIS ONDULÉE. *A. undulata*. JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Cap. Bulbe ovale et rousse ; feuilles linéaires, canaliculées ; en septembre et octobre, fleurs en ombelle, petites, pourpre rose, à divisions étroites, allongées, ondulées, réfléchies et lavées de gris de lin. En pot et terre de bruyère légèrement arrosée ; sous châssis l'hiver. Multiplic. de caïeux, lorsque les feuilles sont desséchées.

3. AMARYLLIS DIVARIQUÉE. *A. crispa*. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Cap. Ressemblant à la précédente, mais tige presque latérale ; fleurs inodores, moins nombreuses, plus grandes, plus foncées, à lobes recourbés au sommet et moins ondulés. Même culture.

4. AMARYLLIS DE VIRGINIE. *A. atamasco.* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. De l'Amér. sept. Ognon allongé et brun ; feuilles ligulées, étroites, longues. En juillet, tiges de 8 à 9 pouces ; fleurs solitaires, droites, assez grandes, belles, évasées, blanches, teintes de rose. Même culture et multiplic. ; moins de soleil.

5. AMARYLLIS OU LIS DE GUERNESEY. *A. sarniensis.* L. HERB. DE L'AM. vol. 5. Du Japon. Ognon arrondi et allongé. Feuilles planes, assez longues ; hampe d'un pied ; en septembre ou octobre, ombelle de 8 à 10 fleurs rouge cerise, à lobes ligulés, étalés, renversés au sommet, paraissant au soleil parsemées de points d'or. Fleurit tous les 3 ans : les individus qui proviennent ici de semences ou de caïeux fleurissent avec peine. On les tire ordinairement de l'île de GUERNESEY, sur le rivage de laquelle ils se sont naturalisés, à la suite du naufrage d'un vaisseau qui en contenait. Même culture et mieux en pleine terre dans les châssis des *ixias*. Variété du Cap, à fleurs couleur de feu.

6. AMARYLLIS A FLEURS EN CROIX. Lis ou Croix de Saint-Jacques. *A. formosissima.* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. De l'Amér. aust. Hampe d'un pied uniflore ; corolle bilabiée, penchée, d'un rouge pourpre foncé et velouté ; étamines inclinées. Ses lobes figurent les épées rouges brodées sur les habits des chevaliers de Saint-Jacques de Calatrava. Ognon médiocre, feuilles planes, sublinéaires, en juillet ou août. Même culture.

7. AMARYLLIS DORÉE. LIS JAUNE DORÉ. *A. aurea.* AIT. HERB. DE L'AM. vol. 1. De la Chine. Serre tempérée, ou en pleine terre dans le châssis des ixias. Ognon presque rond et brun ; feuilles longues, linéaires, hampe de 2 pieds. En juillet et août, 6 à 10 fleurs, en ombelle, jaune doré, assez grandes, à divisions étroites et ondulées. Lorsque les fleurs sont bien ouvertes, on voit leurs anthères tressaillir pendant une ou 2 minutes et à plusieurs reprises dans la journée. L'effet est d'autant plus fort que la chaleur est plus grande. Terre légère, renouvelée tous les ans. Multiplic. de caïeux.

8. AMARYLLIS A FLEURS ROSES, Belladone d'au-

tomne. *A. Bella-Dona.* L'Hér. De l'Amér. mérid. Ognon allongé et gros comme le poing ; feuilles en courroie, canaliculées, très-glabres, plus courtes que la hampe qui a de 18 à 24 pouces de hauteur, terminée d'août en octobre par 8 ou 12 grandes fleurs roses penchées, campanulées, odorantes. Les feuilles ne poussent que long-temps après que les fleurs sont passées. Terre franche légère, mêlée d'un peu de plâtre. Fleurit mieux en pleine terre qu'en pot ; mais à bonne exposition, et couvrir de litière ou d'un châssis, pendant l'hiver, et garantir les feuilles de la gelée ou de la pourriture. Tous les 3 ou 4 ans, terre nouvelle, et séparation des caïeux qu'on replante de suite. Variété. *A. blanda*, à fleurs plus colorées, plus nombreuses et s'épanouissant plus tard.

9. Amaryllis rayée, à ruban *ou* veinée ; belladonne d'été ou de Rouen. *A. vittata.* L'Hér. *A. æstivalis*, Hort. Du Cap. Dans un grand pot, en orangerie l'hiver, ou pleine terre, mais sous châssis ou au pied d'un mur bien exposé, en terre sableuse et chaude, avec couverture l'hiver. Feuilles longues, étroites, teintes de rouge ; hampe de 2 pieds ; en juin, 4 ou 5 belles fleurs grandes, horizontales, sentant le cassis, à tube long, verdâtre, teint de rouge ; divisions crénelées, d'un blanc pur, marquées intérieurement de 3 lignes carmin foncé. Multip. de caïeux, ou graines.

10. Amaryllis de la reine ou du Mexique. *A. reginæ.* L. Du Mexique. Ognon verdâtre. Feuilles lancéolées, carinées ; hampe de 20 pouces ; 3 ou 4 fleurs campanulées, grandes, divergentes, à tube court et à gorge velue : divisions d'un beau rouge ponceau, et base verdâtre, gorge frangée, découpures un peu ondulées. Fleurit en hiver ou au commencement du printemps ; serre chaude ; en pot et terre franche, mêlée de terre de bruyère. Multiplic. de caïeux assez rares. L'*A. brasiliensis* d'Andrews paraît en être une variété, et l'*A. rutila Jonck-soni,* Tenor, cultivée chez le roi, paraît en être une miniature. Même culture.

11. Amaryllis équestre ou écarlate. *A. equestris.* Red. Herb. de l'Am. vol. 2. De l'Amér. mér. Ognon rond et purpurin ; tige de 12 à 15 pouces, striée,

d'un vert glauque; spathe se fendant en 2 parties, lesquelles restent droites, et ressemblent un peu aux oreilles d'un *cheval*. Ordinairement 2 fleurs en juillet et août, et quelquefois à 2 époques de l'année, grandes, très-belles, penchées, à tube pâle au dehors : divisions striées, d'un rouge de brique assez éclatant et jaunâtre à la base. Feuilles sur 2 rangs. Culture des ixias, ou de l'Amaryllis de la Reine. Variété à fleurs doubles.

12. AMARYLLIS OBSCURE. *A. obscura*. HORTUL. Ognon moyen; 4 feuilles uniformes, subovalaires, longues de 15 pouces, légèrement striées, d'un beau vert, marquées d'une ligne blanchâtre au milieu. Hampe de 18 pouces, glauques. De décembre en février, 4 à 5 grandes fleurs d'un pourpre obscur. Serre chaude. Terre franche.

13. AMARYLLIS A LONGUES FEUILLES. *A. longifolia*. HORTUL. Du Cap. Ognon très-allongé. Feuilles assez larges; tige de 7 à 8 pouces, comprimée. En juin ou juillet, 12 à 20 fleurs purpurines et odorantes. Pleine terre avec couverture l'hiver, ou orangerie; mieux serre tempérée où l'on a plus de certitude de le voir fleurir.

14. AMARYLLIS ORIENTALE, GIRANDOLE. *A. orientalis*. L. Des Indes. Ognon fort gros; hampe rouge de sang, d'un pied; en octobre et novembre, fleurs nombreuses, rouges, en girandole; 2 ou 3 feuilles en forme de langues, paraissant après les fleurs. Serre tempérée, où elle fleurit plus sûrement.

15. AMARYLLIS APPARENTE. *Amaryllis speciosa*. *Crinum speciosum*. L. HERB. DE L'AM. vol. 7. Du Cap. Feuilles linéaires-lancéolées, de 15 pouces; hampe de même longueur; en juillet-août, 2 à 5 fleurs grandes, d'un rouge éclatant. Même culture.

16. AMARYLLIS JOSÉPHINE, *A. Josephinæ*. Du Cap. Introduite en Hollande en 1787, et en France en 1809. Ognon énorme; feuilles très-grandes, linguiformes, vert pâle; hampe de 3 pouces de diamètre, et de 2 pieds de haut, comprimée, portant environ 60 pédicules fort longs, divergens, terminés chacun par une fleur longue de 3 pouces, irrégulière, peu étendue, rose terne, rayée de rose foncé. Cette superbe couronne a quelquefois 2 pieds de diamètre. Terre de bruyère. Culture des ixias. Multiplic. de graines et de caïeux.

17. AMARYLLIS A RÉSEAU. *A. reticulata.* AIT. Du Brésil. Feuilles oblongues, rétrécies à leur base; hampe comprimée; en avril, 3 ou 4 fleurs en ombelle, d'un rouge vif en dedans, rayées de lignes plus foncées. Serre tempérée. Multiplic. de caïeux. Terre franche légère, mêlée de sable de bruyère.

18. AMARYLLIS A FEUILLES COURBES. *A. curvifolia.* JACQ. — *A. Fothergillia.* AND. Du Cap. Ognon pyramidal; feuilles linéaires un peu en faux, vert glauque; hampe de 3 pieds, quadrangulaire; ombelle de 8 à 12 fleurs, grandes, d'un rouge cardinal éclatant, inodores; à découpures ondulées et renversées; étamines droites; saillantes; en juillet. Même culture que pour toutes celles du Cap.

19. AMARYLLIS DE BROUSSONNET. *A. Broussonnettii.* RED. *A. spectabilis.* AND. De Sierra-Leone. Feuilles allongées, très-étroites, un peu ondulées; en juin, d'une à 4 fleurs, d'un blanc de lait, ayant au centre de chaque lobe une large ligne carminée. Serre chaude et terre légère. Multiplic. de caïeux.

20. AMARYLLIS PERROQUET. *A. psittacina.* KER. Du Brésil. Feuilles lancéolées, glauques, de 15 à 18 pouces; tige élevée; spathe rose; 2 fleurs, en juillet et août, de la grandeur du lis blanc, vertes à l'onglet, rayées de pourpre; le limbe à fond blanc jusqu'à la moitié des divisions, et rayé d'un rouge carmin vif. Même culture.

21. AMARYLLIS A LONGUE HAMPE. *A. longiscapa.* POIT. *A. ambigua.* HORTUL. Rare et superbe plante cultivée en serre chaude chez M. Lemon. Ses fleurs, au nombre de 4 à 6 et portées sur une hampe de 3 à 4 pieds, sont rouge ponceau cocciné et longues de 5 pouces.

22. AMARYLLIS DES MOLUQUES. *A Moluccana.* KER. Gros ognon ovale; feuilles en courroie, longues de 4 à 5 pieds, à bords rudes et cartilagineux, ondulées à la base. Hampe très-comprimée, naissant au-dessous des feuilles vivantes, haute de 15 à 20 pouces, portant une douzaine de grandes fleurs sessiles campanulées, régulières, à lobes, marquées d'une large ligne pourpre sur le milieu. Fleurit en serre chaude, en juin-juillet, chez M. Lémon. On cultive encore les *A. ca-*

lyptrata, *A. crocata*, toutes deux du Brésil, *A. humilis*, HERB. DE L'AM. vol. 1, *A. advena*, et plusieurs autres espèces ou hybrides dont le nombre augmente tous les ans, et qui méritent de fixer l'attention des amateurs. — 63 espèces.

PANCRATIER MARITIME, Lis de Matthiole, Lis-Narcisse. *Pancratium maritimum.* L. De Montpellier. Feuilles longues, lancéolées, linéaires, obtuses, glauques, ainsi que la hampe qui est comprimée, terminée par plusieurs fleurs droites, blanches et odorante, se montrant rarement dans les jardins de Paris. On relève cet ognon en septembre: on le replante en octobre. Semence et caïeux. Pleine terre sablonneuse au pied d'un mur, au midi. Couverture l'hiver.

2. PANCRATIER D'ILLYRIE. *P. illyricum.* L. Feuilles oblongues, lancéolées, obtuses, glauques; hampe comprimée, droite, terminée en juin par une douzaine de grandes fleurs blanches odorantes, légèrement pédicellées, très-odorantes. Même culture.

3. PANCRATIER DES ANTILLES. *P. caribæum.* L. Am. mér. Feuilles d'un pied, oblongues, aiguës, distiques, striées; hampe d'un pied; 2 ou 3 fois dans l'année, fleurs nombreuses, d'un blanc pur et d'une odeur très-suave, sessiles à découpures étroites, renversées; étamines fort longues. Culture des amaryllis : de serre chaude.

4. PANCRATIER D'AMBOINE. *P. amboinense.* L. HEB. DE L'AM. vol. 5. Feuilles pétiolées, ovales, nerveuses, grandes; hampe d'un pied, succulente; fleurs, 9 à 10, larges d'un pouce, blanches, odeur agréable en septembre et octobre; ognon très-délicat. Même culture que le n°. 3; mais sur les tablettes de la serre, et près des jours.

5. PANCRATIER A GRAND GODET. *P. calathinum.* KER. De l'Amér. mérid. Tige de 6 pouces; feuilles linéaires, lisses, entières; hampe nue, comprimée, de 18 pouces; 2 ou 3 fleurs sessiles, terminales, s'ouvrant l'une après l'autre; tube à 3 côtés; divisions du limbe et godet blancs; ce dernier très-grand, divisé en 6 lobes arrondis et crénelés. Culture du n°. 3.

6-7. PANCRATIER DISTIQUE. *P. distichum.* CURT.

Du Mexique. Feuilles distiques, lancéolées, striées; 5 à 6 fleurs d'un beau blanc et d'une odeur suave; Même culture. On cultive encore le *P. verecundum*. SOLAND. De l'Inde. Remarquable par les filets de ses étamines, et ses styles piquetés de vert. De serre chaude; fleurit plus facilement que les autres.— 36 espèces.

NARCISSE DES POËTES, PORILLON, PORION. Claudinette. *Narcissus poëticus*, L. Indigène. Ognon allongé; feuilles linéaires, hampe d'un pied, uniflore; en mai, fleur blanche, odorante, à couronne courte bordée de pourpre : lorsque la fleur double sa couronne disparaît. Pleine terre franche, légère et fraîche. Multiplic. de graines ou de caïeux qu'on sépare en juillet, en levant les ognons la 2e. ou la 3e. année. On les replante en octobre; mais, pour qu'ils fleurissent, il faut arroser pendant les sécheresses.

2—7. NARCISSE AIAULT, FAUX-NARCISSE, NARCISSE SAUVAGE OU DES PRÉS, PORION, FLEUR DE COUCOU. *N. Pseudo-Narcissus*. L. Indigène. Fleurs jaunes à couronne de la longueur du calice; très-commun dans les prés. On cultive la variété à fleurs doubles. Les espèces analogues sont : PETIT NARCISSE *N. minor*. HERB. DE L'AM. vol. 3. D'Espagne. Feuilles linéaires, planes, glauques; hampe cylindrique; fleur un peu penchée et d'un beau jaune, à divisions plus étroites et de la longueur de la couronne. —GRAND NARCISSE. *N. major*. D'Esp. Fleurs très-grandes. —NARCISSE BICOLOR. *N. bicolor*. Variété double, à lobes du milieu jaune doré, et ceux du tour, soufré. — NARCISSE ORANGE, PHOENIX des Hollandais. Des grands lobes blancs, et des petits qui sont orange. — NARCISSE MUSQUÉ. *N. moschatus*. HORTUL. D'Espag. Ognon assez rustique; en avril, fleur longue, blanc soufré, odeur aromatique : couronne aussi longue que les lobes.— *Narcissus Gouani*. DEC. Belle et grande fleur odorante, jaune soufre, couronne jaune foncé.

8—12. NARCISSE A BOUQUET. *N. tazetta*. L. HERB. DE L'AM. vol. 3. Indigène. Feuilles longues, demi-cylindriques. Fleurs en mai, en bouquets, grandes, odorantes et jaunes. Il a beaucoup de variétés et de sous-variétés; savoir : NARCISSE DE CONSTANTINOPLE,

à fleurs simples et à fleurs doubles, très-odorantes; ayant les couleurs de l'Orange phœnix, mais de plus petites dimensions. En pots ou sur des carafes remplies d'eau, avec quelques grains de sel, il fleurit en janvier et février. Il ne supporte pas 4 degrés de froid. NARCISSE DE CHYPRE, dont les fleurs ne diffèrent que par de plus petites proportions. Il fleurit peu de temps après; on l'emploie aux mêmes usages. Il est aussi délicat et d'une odeur plus agréable. NARCISSE GRAND SOLEIL D'OR. *N. aureus*. HERBIER DE L'AMATEUR, vol. 3. 6 à 12 fleurs simples; divisions du calice jaunes: couronne safranée beaucoup plus courte; peu odorantes. Pleine terre, et couverture l'hiver. — NARCISSE ODORANT. *N. odorus*. HERB. DE L'AM. vol. 2. 4 à 5 grandes fleurs, à odeur très-suave. Se cultive comme le précédent. On peut mettre ces ognons en carafes et en pots, et les avancer. — NARCISSE MULTIFLORE. *N. polyanthos*. LOIS. HERB. DE L'AM. vol. 3. C'est le TOUT-BLANC, *Totus albus* des jardiniers. Fleurs absolument blanches, à divisions calicinales un peu plus étroites que dans le *N. aureus*: du reste même port, plus odorantes et plus tardives. On le traite comme les précédens, dont on avance ou retarde la floraison en mettant les ognons plus tôt ou plus tard en carafes ou en pots. Ces plantes aiment l'humidité qu'on leur procure par quelques arrosemens, surtout lorsqu'elles sont près de fleurir. La fleur passée, on modère les arrosemens; lorsque les fanes sont desséchées, on retire les ognons de terre, et on sépare les caïeux. On peut aussi laisser en terre plusieurs années ceux qui ne craignent pas nos hivers; mais les ognons à fleurs doubles dégénèrent si on néglige de les lever chaque année. GRAND PRIM. *N. O. concolor* H.P. Ognon très-gros; fleurs blanches, très-nombreuses, beaucoup plus grandes et aussi odorantes: même culture que le précédent. Il a beaucoup de variétés, parmi lesquelles on distingue le GRAND MONARQUE dont les fleurs, encore plus grandes, ont le même coloris, et les lobes moins arrondis et plus échancrés.

13—14. NARCISSE A GRANDE COUPE. *N. calathinus*.

Hortul. Du midi de l'Europe. Fleurs d'un jaun
pâle, à coupe ou couronne aussi longue que le
Variétés à fleurs doubles, odorantes comme la si
et à couronne d'un jaune plus foncé. Même culture.

15. Narcisse Jonquille. *N. Jonquilla.* L. Indigène. Ognon petit et uni; feuilles jonciformes et lisses; en avril, fleurs très-odorantes, d'un beau jaune. Planter en septembre; on peut mettre dessous une coquille d'huître pour l'empêcher de plonger: on l'enfonce à 3 pouces dans une terre franche légère. Même culture.

16. Narcisse bulbocode. Trompette de Méduse. *N. bulbocodium.* L. Herb. de l'Am. vol. 2. Du midi de la France. Feuilles jonciformes, presque planes; d'avril en juin, une seule fleur jaune clair, à divisions calicinales linéaires plus courtes que la couronne qui elle-même est dépassée par le style. Pleine terre de bruyère; couverture l'hiver; et mieux culture en pot et orangerie. — 25 espèces.

NIVÉOLE du printemps, Perce-Neige. *Leucoïum vernum.* L. Indigène. Feuilles linéaires; hampe de 5 à 6 pouces: en mars fleur blanche, solitaire, inclinée, s'ouvrant peu, ayant une tache verdâtre au bout de chaque pétale. — Nivéole d'été ou a bouquet. *L. œstivum.* L. Aussi rustique que la première. Hampe d'un pied et demi, 5 à 6 fleurs blanc de neige avec une tache verte à l'extrémité des divisions intérieures. Terre franche légère, un peu ombragée. Lever la plante en juillet pour séparer les caïeux et les replanter en octobre. Toutes deux viennent partout. — 6 espèces.

GALANTHE d'hiver, Galanthine ou Perce-Neige. *Galanthus nivalis.* L. Herb. de l'Am. vol. 1. De France. Ognon allongé, de la grosseur d'une noisette. Deux feuilles étroites et planes; tige comprimée, haute de 5 à 6 pouces; en février, une ou 2 fleurs, petites, inclinées; 3 divisions extérieures d'un blanc pur, et 3 intérieures plus petites, échancrées, marquées d'une tache verte et cordiforme. Variété à fleurs doubles. Terre fraîche, ombragée et légère; multiplic. de caïeux. Lever les ognons tous les 3 ans, en juillet, et les replanter en octobre. — 1 espèce.

HYPOXIDE VELUE. *Hypoxis villosa.* L. Am. mér. Bulbes nombreuses ; feuilles linéaires, ensiformes, velues ; hampes de 8 pouces, droites et velues ; de juin en août, fleurs petites, ouvertes, jaunes en dedans, verdâtres et bordées de jaune en dehors. Terre légère et culture des ixias, soit sous châssis, soit dans l'orangerie pendant l'hiver. Multiplic. de caïeux.

2. HYPOXIDE ÉTOILÉE. *H. stellata,* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Du Cap. Bulbe aplatie au sommet ; feuilles linéaires, lancéolées aiguës, hampes menues, de 6 pouces, pourprées dans leur partie supérieure ; fin d'avril, fleurs en étoile, dont les découpures, vertes en dessous, d'un beau jaune bordé de vert en dessus, sont marquées à leur base d'une tache d'un vert brun, formant un anneau autour des étamines et du pistil. Elles ne s'ouvrent qu'au soleil depuis 9 heures jusqu'à 2, et restent fermées tous les jours qu'il ne paraît point. Même culture ; multiplic. de graines.

3. HYPOXIDE A FLEURS BLANCHES. *H. alba.* Variété de la précédente ; elle en diffère par sa fleur plus petite, à divisions blanc de lait, bordées d'une ligne jaune, marquées au milieu d'une ligne noire longitu dinale, et de lignes bleues à leur base, ainsi que de taches très-brunes, faisant un double cercle autour des étamines. Même culture. — 18 espèces.

CURCULIGO A FLEURS PENCHÉES. *Curculigo recurvata.* DRYAND. Tige très-courte, bulbeuse à la base : feuilles droites, plissées, oblongues, lancéolées, hautes de 3 4 à pieds. En tout temps, fleurs jaunes en tête penchée, imbriquée d'écailles ovales, verdâtres, drapées : cette tête est portée sur une hampe axillaire, haute de 6 à 8 pouces. Serre chaude. Terre de bruyère mélangée de terre franche. Multiplic. de drageons. Même culture pour les 2 ou 3 autres espèces qui se trouvent dans le commerce. — 7 espèces.

FAMILLE DES HÆMODORACÉES. Nous n'avons encore de cette famille que le genre suivant.

ANYGOSANTHE JAUNATRE. *Anygosanthos flavida.* RED. *Schwagrichenia flavida.* SPRENG. De la Nouv.-Holl. Racines fibreuses ; feuilles ensiformes ; tige

de 2 pieds, glabre; rameaux cotonneux; panicule de 15 à 20 fleurs, en été, d'un jaune pâle lavé de vert, à tube un peu réfléchi et velu, les divisions marquées de violet. Orangerie; terre légère; multiplic. de drageons.

2. ANYGOSANTHE ROUSSATRE. *A. rufa*. LAB. De la Nouv.-Holl. Tige plus basse, hérissée de poils; feuilles linéaires; fleurs plus nombreuses, en corymbe paniculé, chargé de poils épais, roussâtres et plumeux. Même culture. — 2 espèces.

FAMILLE DES IRIS. *Calice coloré, tubulé, à 6 divisions. 3 étamines insérées sur le tube, opposées à 3 divisions alternes du calice. Style simple. Capsule infère, 3-loculaire et 3-valve.* Quelques-unes de ces plantes vivaces se cultivent comme les lis et les narcisses, d'autres demandent des soins particuliers décrits au genre ixia.

BERMUDIENNE A PETITES FLEURS. *Sisyrynchium bermudiana*. L. De Virginie. Racines fibreuses; tige comprimée, rameuse, haute de 6 à 10 pouces, garnie de feuilles ensiformes linéaires, et terminée en juin-juillet par une spathe contenant environ 4 fleurs bleues. Terre franche légère, un peu humide; multiplic. de graines ou par l'éclat des pieds; couverture de feuilles dans les grands froids. Propre aux bordures.—BERMUDIENNE BICOLORE. *S. bicolor*. HORTUL. Des Iles Bermudes. Feuilles plus larges; tiges plus hautes; en juin-juillet, fleurs en étoiles une fois plus grandes, bleu violet tacheté de jaune. Orangerie. — BERMUDIENNE STRIÉE OU A RÉSEAU. *S. striatum*. SMITH. HERB. DE L'AM. *Morœa serrata*. JACQ. Du Mexique. Racines fibreuses; feuilles distiques, mucronées; tiges feuillées de 2 pieds; tout l'été, fleurs grandes, en ombelle, un peu odorantes; lobes bien ouverts, ovales, blanc sale, à base veinée jaunâtre. —BERMUDIENNE ROULÉE. *S. convolutum*. RED. Du Cap. Plus petite; en juin, fleurs jonquilles. Ces 2 dernières plantes peuvent se mettre dans le châssis des ixias. Du reste, même culture que les précédentes. — 14 espèces.

WITSÉNIE EN CORYMBE. *Witsenia corymbosa*. SM. HERB. DE L'AM. vol. 4. Du Cap. Tige ligneuse rameuse, formant une touffe arrondie, haute d'un pied; feuilles disposées en éventail, linéaires, gladiées, un peu glauques; tout l'automne: fleurs nombreuses et successi-

ves, bleu d'azur en corymbe terminal. Multiplic. d'éclats, marcottes, et de graines qu'elle donne très-rarement. Serre tempérée. Terre de brubère. La W. *major* a les fleurs en long épi, plus grandes, de même couleur et plus belles. Même culture. — 5 espèces.

TIGRIDIE A GRANDES FLEURS. Queue-de-Paon. *Tigridia pavonia.* RED. *Ferraria pavonia.* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Ognon écailleux; feuilles ensiformes, longues, plissées, pointues; tige de 2 pieds, feuillée, rameuse et noueuse; de juillet en août, 1 à 3 fleurs, ne durant guère que 8 à 10 heures, belles par leurs couleurs et singulières par leur forme, posées horizontalement, étalées, et creusées en coupe au centre. Divisions extérieures, violettes à leur base, cerclées de jaune, tavelées de pourpre, et terminées par un rouge très-éclatant; les intérieures plus petites, jaunes et tigrées de pourpre. Terre légère en plein air, en pot sous châssis pour avancer la floraison, ou mieux en pleine terre légère et rentrer l'ognon après que les feuilles sont desséchées. Multiplic. de graines et de caïeux. M. le comte de Rouvroy, à Lille, a obtenu des tigridies de semis qui ont des fleurs à 12 divisions et 6 étamines.

2. TIGRIDIE A FLEURS JAUNES. *T. conchiflora.* SWERT. Du Bengale. Fleur jaune, coupe maculée de pourpre. Même culture. A l'Institut horticole de Fromont. — 2 espèces.

FERRAIRE ONDULÉE. *Ferraria undulata.* HERB. DE L'AM. vol. 6. Plante du Cap, très-singulière et très-belle. Racine ronde, tubéreuse ; tige de 2 pied. rameuse, garnie de feuilles engaînantes, droites, avec des nervures, d'un vert foncé, les inférieures ponctuées de rouge ou de brun ; en avril, fleurs terminales, ouvertes, d'un pourpre brun violâtre et velouté, marquées d'un cercle blanchâtre, et tachées de points jaunâtres sur les bords. Elles ne durent que quelques heures. Pleine terre légère en serre tempérée : multiplic. de caïeux, qu'on sépare lorsque les feuilles sont desséchées. La racine-mère peut rester un an entier dans le plus parfait repos. — 1 espèce.

IRIS. Genre de plantes dont on connaît plus de 50 espèces, la plupart très-agréables et contribuant puissam-

ment à l'embellissement des jardins. Le plus grand nombre est de pleine terre, quelques-unes d'orangerie; elles ont des racines tubéreuses, bulbeuses, des feuilles souvent distiques, gladiées ou graminiformes : des hampes simples ou rameuses, pleines ou fistuleuses, portant une ou plusieurs fleurs, souvent fort grandes, dont la forme un peu bizarre est connue de tout le monde. On les divise en fleurs barbues et en fleurs non barbues. Elles se multiplient facilement par la séparation de leurs bulbes ou tubercules, et par graines.

§ *Fleurs barbues*. 1. Iris d'Allemagne, flambe ou flamme. *Iris germanica*. L. C'est la plus anciennement et la plus généralement cultivée sur les parterres : du centre de ses feuilles distiques et ensiformes, s'élève en mai et juin une hampe plus haute qu'elles, portant plusieurs fleurs successives, très-grandes, le plus souvent d'un bleu violacé ou bleu pâle, blanches, jaunes, odorantes dans quelques variétés, dont les plus belles sont : l'*Iris cærulea* et *violacea*. Pleine terre ordinaire.

2. Iris de Florence. *I. florentina*. L. Moins haute et plus délicate que la précédente : on la distingue à sa fleur blanche et à sa racine odorante : en usage en médecine et en parfumerie. Pleine terre, avec des soins.

3. Iris de Suze, deuil, tigrée. *I. susiana*. L. Feuilles distiques et gladiées; fleur très-grande, d'un violet brun foncé marbré de pourpre : délicate, craignant l'humidité de l'hiver, et fleurissant difficilement si elle n'est en bon état. Espèce remarquable.

4. Iris panachée. *I. variegata*. L. De Hongrie. Feuilles distiques et gladiées. En mai, fleurs blanches, pourpres dans le haut. et veinées de poupre foncé. Pleine terre.

5. Iris de Swert. *I. Swertii*. Lam. Feuilles distiques et gladiées. En juin, fleurs blanches à bord ondulé, rayées de pourpre, barbe jaune et stigmate pourpre clair. Pleine terre.

6. Iris naine, petite flambe. *I. pumila*. L. Haute de 4 à 5 pouces; feuilles distiques et gladiées : de février en avril, fleurs bleu violacé dans l'espèce; mais on en a des variétés à fleurs blanches, jaunes, purpurines, rou-

geâtres, lesquelles mêlées ensemble font de fort jolies bordures. La variété à fleurs jaunes veinées de brun, *I. lutescens*, LAM. est un peu plus haute et fleurit dès octobre.

§§ *Fleurs imberbes*. 7. IRIS DES MARAIS. *I. pseudo-acorus*. L. Indigène; feuilles en épée, alternes, hautes de 4 pieds; hampe plus haute : fleurs jaunes. Propre à l'ornement des pièces d'eau. Ses graines ont été employées comme du café.

8. IRIS FÉTIDE, GIGOT. *I. fœtidissima*. L. Feuilles gladiées, vert blond; fleur petite, jaune sale, variée de pourpre; plus agréable par ses fruits ouverts montrant de jolies graines rouges, que par sa fleur. Veut l'ombre et la terre fraîche.

9. IRIS SPATULÉE. *I. spuria*. L. Feuilles en épée, alternes; fleurs bleues à divisions étroites, les extérieures spatulées au sommet. Pleine terre.

10. IRIS DE SIBÉRIE. *I. siberica*. L. Feuilles graminées, planes, droites; hampe souvent flexueuse, portant 2 ou 3 fleurs bleues, roussâtres et veinées à la base. Variété à fleurs blanches qui ont également le bas veiné et roussâtre. Pleine terre.

11. IRIS A FEUILLES DE GRAMEN. *I. graminea*. L. Feuilles graminées, planes, molles, plus longues que les hampes qui ne s'élèvent qu'à 6 ou 8 pouces et qui se terminent par 1 ou 2 petites fleurs violacées, dont le tube est ventru et l'ovaire hexagone. Pleine terre.

12. IRIS DICHOTOME. *I. dichotoma*. PALL. *pomeridiana*. FISCH. De la Daurie. Racine fibreuse; feuilles distiques et gladiées; hampes dichotomes, divergentes : fleurs moyennes, rose violacé, à divisions extérieures tigrées. Pleine terre. Cultivée au jardin du Luxembourg.

13. IRIS DE PERSE. *I. persia*. L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Petite plante à racine bulbeuse; feuilles tardives, linéaires, subulées, canaliculées; hampe plus courte que les feuilles, portant une seule fleur, lavée de bleu sur un fond blanc, ayant les divisions intérieures marquées d'une large tache pourpre veloutée vers le sommet, et une ligne orange ponctuée de pourpre au milieu. Mieux en pot sous châssis qu'en pleine terre.

14. IRIS SCORPION. *I. alata*, LAM. *scorpioides*, DESF.

D'Alger. Petite plante à racines bulbeuses comme la précédente : feuilles larges, molles, canaliculées, tombantes en arrière, glauques en dessous : hampe très-courte, terminée en hiver par 1 ou 3 fleurs odorantes d'un beau bleu, ayant sur les divisions extérieures une ligne jaune et des traits bleu vif imitant un scorpion. Culture des ixias sous châssis. Plante curieuse.

15. IRIS HERMODACTE. *I. tuberosa*. L. HERB. DE L'AM. vol. 1. De la France mérid. Cette plante a pour racine plusieurs tubérosités en forme de doigts, d'où son nom grec francisé. Ses feuilles sont linéaires, droites, quadrangulaires; en avril, une ou deux fleurs portées sur une hampe courte, teintes d'un vert rembruni, avec des lignes jaunes; ses trois divisions intérieures sont aiguës, et les 3 extérieures marquées d'une tache pourpre foncée et veloutée. Craint la gelée et l'humidité. La culture des ixias lui convient mieux que la pleine terre.

16. IRIS XIPHION, BULBEUSE. *I. xiphium*. L. HERB. DE L'AM. vol. 2. De Portugal. Racine bulbeuse; feuilles longues, linéaires, canaliculées, striées; hampe feuillée : fleurs remarquables par le peu de largeur de toutes leurs divisions. On en a des variétés de toutes les couleurs.

17. IRIS XIPHOÏDE. *I. xiphioïdes*. EHRH. De l'Espagne. Bulbe, feuilles et hampe de la précédente; mais ici les 3 divisions extérieures de la fleur sont beaucoup élargies au sommet. Du reste, cette espèce offre aussi un grand nombre de variétés de toutes couleurs, plus belles les unes que les autres, appelées vulgairement, *Iris* ou *lis d'Espagne*, *de Portugal*, *d'Angleterre*; elles ne fleurissent qu'à la mi-juin, c'est-à-dire une quinzaine après les Iris communes; mélangées en planches, elles forment un coup d'œil charmant. On les abrite avec des toiles comme les tulipes, pour prolonger leur floraison. Toutes les Iris bulbeuses peuvent ou doivent se cultiver comme les ognons, c'est-à-dire qu'il est bon de relever leurs bulbes, de séparer les caïeux après la dessiccation des fanes, et les mettre en lieu sec pour les replanter à l'automne. — 60 espèces.

MARICA BLEU. *Marica cærulea*. B. R. Du Brésil, feuilles radicales gladiées, longues de 3 pieds, tige

ailée foliiforme ; haute de 3-4 pieds, produisant latéralement vers son extrémité plusieurs fleurs, larges de 17 lignes, d'un bleu magnifique, et qui s'épanouissent successivement. Serre chaude. Terre légère humide. Multipl. de graines et par la séparation du pied.

VIEUSSEUXIE A TACHES BLEUES. *Vieusseuxia glaucopis*. HERB. DE L'AM. vol. 1. *Iris pavonia*. CURT. *Iris tricuspis*. THUMB. Du Cap. Feuilles longues et grêles ; en mai, fleurs planes dont les trois plus grandes divisions sont blanches et marquées à leur base d'une grande tache bleue ; culture des *ixias ;* multiplic. de caïeux. — 7 espèces.

ARISTÉE GRANDE. *Aristea major*. AND. *A. capitata*. CURT. *Moræa africana*. L. Du Cap. Superbe plante à feuilles ensiformes, de 2 à 3 pieds ; tiges de 3 à 4 pieds, chargées d'une feuille, et surmontées, en juillet, de deux épis de fleurs en roue, d'un beau bleu indigo. Terre légère ; exposition chaude ; serre tempérée, ou orangerie. Multiplic. de graines sur couche, sous châssis ou sous cloche, ou par rejetons. — ARISTÉE A FLEURS BLEUES OU BARBUES. *A. cyanea*. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du Cap. Plus petite. En avril et mai, fleurs bleues, planes, réunies 3 à 4 en têtes terminales ; pétales réunis et tordus ensemble sur les quatre heures du soir. Multiplic. de graines et drageons. Même culture ; exposition aérée et chaude dans l'orangerie. — 7 espèces.

MORÉE DE LA CHINE, Iris tigrée des jardiniers. *Moræa Sinensis*. W. *Ixia Sinensis*. L. HERB. DE L'AM. vol. 8. Racines et feuilles comme celles de l'iris commune, mais plus petites ; hampe comprimée, dichotome, haute de 18 pouces. Fleurs pédonculées, safranées, maculées en rouge. Terre franche, légère et peu humide ; exposition chaude, et couverture l'hiver. Multiplic. de graines sur couche en terrine, ou séparation des pieds en mars.

2. MORÉE A GRANDES FLEURS. *M. virgata*. Du Cap. Feuilles linéaires, canaliculées ; tige d'un pied ; en mai, fleurs grandes et blanchâtres, teintes de bleu, à tache jaune et raie barbue, d'où le nom d'IRIS PLUMEUSE. Culture des Ixias.

3. MORÉE

3. Morée demi-deuil. *M. lugens. M. melaleuca.* W. Feuilles linéaires, en faux; tige nue; 2 fleurs en juillet, à divisions blanches à leur base, les 3 plus grandes pourpres, et les 3 plus petites noires à leur sommet. Même culture.

4. Morée engaînée. *M. Northiana.* Andr. Belle plante du Brésil. Racines fibreuses; feuilles semblables à celles de l'iris; tige engaînée dans la feuille supérieure. D'avril en juillet, fleurs charmantes, à divisions profondes; les 3 extérieures grandes, étalées, d'un blanc de lait, jaunes et pointillées de pourpre à leur base : les 3 intérieures plus petites, bleues, réfléchies, jaunes, piquetées de pourpre à leur base et sur les bords. Elles ne durent que 6 à 8 heures. Plus délicate que les précédentes, elle serait mieux en serre chaude sur des tablettes.

5. Morée tricolore. *M. tricolor.* Petit ognon du Cap, difficile à cultiver, et dont les fleurs se flétrissent en moins de 4 heures. Feuilles droites, larges, finissant en pointe. Tige terminée par une charmante fleur à 3 pétales étroits, d'un rouge uniforme, et 3 plus larges, marqués à leur onglet d'un beau jaune. Exposition sèche; même culture.

6. Morée iridiforme, faux-iris. *M. iridioides.* Herb. de l'Am. vol. 3. De Constantinople. Racines fibreuses; feuilles persistantes, en éventail; tige d'un pied; fin de juin et juillet, fleurs inodores, à pétales blancs; les 3 extérieurs plus grands, marqués de points et d'une tache supérieure jaune. Même culture que le n°. 1.

7. Morée frangée. *M. fimbriata.* Herb. de l'Am. vol. 6. *Iris fimbriata.* Vent. De la Chine. Racines fibreuses; feuilles distiques, longues de 16 à 20 pouces, gladiées, du milieu desquelles s'élève une hampe comprimée, rameuse, haute de 2 pieds, à rameaux distiques : au printemps, 40 à 50 fleurs d'un bleu pâle, se succédant pendant long-temps, et se distinguant par leurs stigmates fort élégamment frangés. Exposition chaude; couverture en hiver, ou l'orangerie. — 26 espèces.

IXIA. Toutes les espèces sont du Cap, excepté l'*Ixia bulbocodium*; leurs fleurs à 6 pétales rappellent le sou-

venir de la roue d'*Ixion*, d'où le nom du genre. Ce sont des plantes bulbeuses, à feuilles linéaires ou gladiées, à tige grêle, haute de 6 pouces à trois pieds, munies de jolies fleurs très-variables en forme, grandeur et couleur, quelquefois odorantes et toujours extrêmement élégantes. La culture en pleine terre de bruyère légère dans une bache, serait certainement la plus convenable à leur beauté, mais leurs bulbes sont si petites qu'on finirait par en perdre beaucoup; on préfère donc, avec raison, les planter dans des pots au fond desquels on met d'abord au moins deux doigts de gravier, et ensuite de la terre de bruyère sableuse ou rendue telle, et finement tamisée. On enfonce les bulbes d'un à 2 pouces selon la grandeur des tiges qu'elles doivent produire, et on les espace à 2 ou 3 pouces les unes des autres. C'est en octobre qu'on doit faire la plantation : si on est simplement marchand et qu'on n'ait besoin que de conserver et multiplier les ixias, on pourra placer les pots qui les contiennent dans un châssis qu'on préservera de la gelée par les moyens connus, sans exciter aucune chaleur artificielle dans le châssis; mais si on est amateur, et que, par conséquent, on veuille jouir de la fleur de ces plantes, il faudra placer ses pots dans une bache (voyez ce mot) ou dans une serre tempérée basse, afin qu'il soit loisible d'approcher des fleurs en tout temps pour jouir de leur beauté, quel que soit l'état de l'atmosphère. Dans l'un et l'autre cas, il est avantageux d'enfoncer ses pots dans de la terre de bruyère pure, et de faire en sorte que le verre de la toiture soit assez élevé pour que les plantes ne le touchent pas quand elles auront pris toute leur hauteur. Les arrosemens seront légers, modérés et faits avec une pomme très-fine : on binera assez souvent pour que la terre ne s'encroûte jamais, et on donnera de l'air quand la température extérieure sera douce, afin de donner de la robusticité aux plantes Toutes les tiges d'une certaine hauteur s'attachent avec du fil ou du jonc à de petites baguettes que l'on fiche dans la terre des pots. Enfin, si le soleil devenait ardent quand les fleurs sont épanouies, on les préserve-

rait de ses rayons par des toiles légères, afin de prolonger leur éclat et leur existence.

Les hypoxis, certains glaïeuls, quelques iris et plusieurs genres voisins des ixias qui fleurissent avant que la saison des gelées soit passée, se traitent de même.

Quand les fleurs des ixias sont passées, leurs tiges et leurs feuilles desséchées, on relève les bulbes et les caïeux; on les met ressuyer à l'ombre pendant quelques jours; on trie les bulbes qui doivent porter fleur l'année suivante, des caïeux encore trop petits; on met les uns et les autres à part dans des sacs de papier bien numérotés, et on les conserve au sec jusqu'au mois d'octobre, époque où il faut remettre le tout en terre.

On peut cependant ne relever les bulbes des ixias que tous les 2 ans : alors il faut, quand la fleur est passée, mettre les pots qui les contiennent dans un lieu bien sec à l'abri de la pluie, car autrement l'humidité les ferait pousser trop tôt et les plantes seraient moins belles. La terre qui a servi 1 an ou 2 à la culture des ixias peut servir encore au même usage en y ajoutant moitié de nouvelle et en les mélangeant bien.

Les ixias se multiplient de caïeux qui fleurissent en partie la 2e. année : plusieurs espèces donnent des graines qui servent aussi à les multiplier, et dont on a obtenu plusieurs belles variétés. Le plant provenu de graines fleurit ordinairement la 3e. année.

1—2. Ixia bulbocode. *Ixia bulbocodium*. D'Europe. Feuilles engaînées, larges, longues, de 10 à 11 pouces; tige assez grosse, flexueuse, de la hauteur des feuilles; fleurs grandes, évasées en entonnoir, rouges, pourpres, blanches, bleues, violettes ou jaunes, et de toutes nuances dans ces couleurs, avec ou sans fond rembruni. —*I. tricolor*, corolle d'un rouge-capucine éclatant, fond du plus beau jaune doré, un trait de noir velouté séparant ces deux couleurs. Ces *Ixias* fleurissent dès le mois d'avril, et durent près de 3 semaines.

3—5. Ixia orangé ou safrané. *I. crocata*. L. *Gladiolus crocatus*. Pers. —Feuilles aussi larges et plus courtes; tige d'un pied, un peu courbée; en mai, épi de 8 à 10 fleurs en entonnoir, ponceau ou jaune plus ou

moins foncé ; bord latéral des divisions vitré et transparent à la base, d'où le nom *fenestrata* donné à une variété. — *I. hyalina*, diffère de celle-ci par sa couleur rosée. — Plusieurs variétés plus pâles ou rouges, avec des taches jaunes, rouges ou brunes, donnent graines et caïeux. L'*Ixia palmata* ressemble pour les fleurs à l'*Ixia crocata ;* mais elles sont plus petites.

6 — 8. Ixia maculé. *I. maculata*. Feuilles étroites, longues et ensiformes : tige menue, d'un pied ; épi bien fourni de fleurs en mai et juin, à divisions ouvertes, jaunes et pourpres au sommet, ou violettes, rouge pourpre, ou rayées de blanc et de jaune, suivant les variétés, mais à fond rembruni et tranchant. Graines et caïeux. *I. filiformis*, tige menue comme un fil ; pédicules aussi fins que du crin. I. a fleurs vertes, *I. viridis*, Jacq., veut un peu d'humidité.

9 — 11. Ixia à plusieurs en épis, ou I. phalangère. *I. polystachia*. H. P. *I. erecta*. W. *I. incarnata*, And. Feuilles étroites, de deux pieds ; tiges aussi longues et grêles. En mai et juin, épis (ordinairement 3) de fleurs odorantes, petites, rosées et blanches, quelques-unes à fond vert, jaunâtres avec des lignes rouge carmin. — C'est ici qu'il faut ranger les *I. angolamensis*, *biriennis*, etc., des Hollandais.

12-13. Ixia ouverte. *I. patens*. W. Herb. de l'Am. vol. 7. Feuilles linéaires engaînantes par le côté ; tige grêle de 18 pouces. En mai, 6 ou 7 fleurs, grandes, d'un beau rouge carmin. — Ixia à longues fleurs. *I. longiflora*. Jacq. *Gladiolus longiflorus*. L. Feuilles ensiformes, linéaires, droites ; tige courte ; fleurs en juin et juillet, à tube grêle, long et rougeâtre, en épi, d'un jaune pâle, et le tour des divisions rougeâtre au dehors.

14. Ixia jaune citron. *I. fusco-citrina*. Red. *I. capitata*. Andr. Herb. de l'Am. vol. 7. Bulbe donnant naissance à des fibres portant d'autres petites bulbes à leur extrémité. Feuilles linéaires; et à tige grêle, de 15 à 20 pouces. En mai, fleurs d'un beau jaune, avec un arge cercle brun au centre.

15. Ixia couleur de cannelle. *I. cinnamomea*. En mai et juin, fleurs blanches à l'intérieur, de cou-

leur de cannelle à l'extérieur, ne s'ouvrant que le soir, exhalant leur parfum pendant la nuit, et se refermant le matin. — 20 espèces et plusieurs variétés.

SPARAXIDE A GRANDES FLEURS. *Sparaxis grandiflora*. AIT. *Ixia grandiflora*. CURT. HERB. DE L'AM. vol. 2. Feuilles gladiées, distiques, engaînantes à la base. Hampe pauciflore. En avril, grandes et belles fleurs d'un violet foncé, avec une grande tache blanche à la base de chacune de leurs divisions. — SPARAXIDE BULBIFÈRE. *S. bulbifera*. HERB. DE L'AM. vol. 2. Plus petite dans toutes ses parties; fleurs d'un jaune uniforme. Elle porte des bulbilles dans les aisselles de ses feuilles. Culture des *ixias*, dont ce genre a été distrait. — 8 espèces.

GALAXIE A FLEURS D'IXIE. *Galaxia ixiæflora*. RED. HERB. DE L'AM. vol. 7. Du Cap. Ses étamines connées la distinguent des ixies. Tige droite, cylindrique, grêle, glabre et simple. Cinq feuilles linéaires, pointues, engaînées, garnissant le bas de la tige. Fleurs violettes, lilas ou purpurines, bien ouvertes, marquées d'une tache ferrugineuse à la base de chaque division. — GALAXIE A FEUILLES OVALES. *G. ovata*. RED. Feuilles courtes, larges, ovales. Fleurs assez grandes, presque sessiles, en entonnoir, d'un beau jaune, à divisions arrondies. Culture des ixias. — 4 espèces.

GLAIEUL. *Gladiolus*. L. Genre composé maintenant d'une quarantaine d'espèces, la plupart à fleurs très-jolies, mais délicates. Ce sont des plantes bulbeuses, qui, excepté les deux premières espèces, sont originaires du cap de Bonne-Espérance, et veulent être cultivées sous châssis ou en bache, absolument comme les ixias (*voyez* cet article). Il en fleurit depuis le premier printemps jusqu'en juillet.

GLAÏEUL COMMUN. *Gladiolus communis*. Indigène. Ognon rustique, semblable à celui du safran. Tige d'un pied et demi; de mai en juin, fleurs en épi unilatéral, en entonnoir, roses, carnées, blanches ou rouges, suivant la variété. Terre légère, soleil. Multiplic. de graines et mieux de caïeux, quand on lève les ognons en juillet pour les replanter en octobre. — VAR. A GRANDE FLEUR. *G. comm. grandiflorus*. H. P. superbe plante,

plus grande et plus riche en couleur que l'espèce précédente. Mérite la préférence que les fleuristes lui accordent, par le grand effet qu'elle produit. Il semble étrange qu'avec un *facies* aussi différent, on ne puisse lui trouver de caractères spécifiques.

2. Glaïeul de Constantinople. *G. bysantinus.* Tige, plus basse, plus tôt couverte de fleurs rouges, plus nombreuses et plus grosses. Même culture avec une légère couverture l'hiver.

3. Glaïeul velu. *G. hirsutus.* Jacq. Herb. de l'Am. vol. 2. Du Cap. Feuilles linéaires et ensiformes, pubescentes, formant à leur base une gaîne velue; fleurs roses presque régulières, un peu ondulées sur les bords.

4. Glaïeul cardinal, ou écarlate. *G. cardinalis.* Herb. de l'Am. vol. 1. Hampe d'un pied et demi; feuilles amplexicaules à leur base et ensiformes; fleurs en juillet et août, en épi unilatéral, grandes, écarlates; 3 pétales marqués dans leur milieu d'une grande tache blanche oblongue. Ce dernier, assez rustique, donne des épis de plus de 40 fleurs.

5. Glaïeul tricolore. *G. versicolor.* And. Haut d'un pied, feuilles linéaires gladiées : fleurs ayant le limbe d'un rouge écarlate, le bas du tube d'un beau jaune, et ces deux couleurs séparées par du poupre noir; cette superbe espèce n'est pas fréquente, parce que sa multiplication est difficile.

6. Glaïeul triste. *G. tristis.* L. Haute de 2 pieds; 2 ou 4 fleurs jaune sombre, marquées de lignes ponctuées de pourpre. Cette fleur est fort sombre, mais elle répand une bien agréable odeur dans la nuit.

7. Glaïeul élevé. *G. pulcherrimus.* Hortul. Feuilles gladiées, glauques, longues de 15-18 pouces; hampe de 2 à 3 pieds; fleurs distiques au nombre de 8 à 12, rose lilacé, longues d'un pouce et larges de 9 lignes; les 3 pétales inférieures ayant au centre une tache blanche entourée d'azur. Pleine terre chez M. Lemon.— 40 espéces.

WATSONIE rose. *Watsonia rosea.* Ker. Du Cap. 4-6 feuilles gladiées, grandes, distiques, nervées; hampe droite haute de 3 pieds, terminée en juillet par

une longue grappe simple ou rameuse de grandes fleurs roses, infundibuliformes, à limbe régulier large de deux pouces. Serre tempérée. Culture des ixias.

2. WATSONIE DE MÉRIAN. *W. Meriana*. KER. *iridifolia*. HER. DE L'AM. vol. 6. Feuilles ensiformes striées; hampe de 2 ou 3 pieds; fleurs d'un rouge faux, bien ouvertes, disposées en long épi unilatéral. — 13 espèces.

LAPEYROUSIE JONCÉE. *Lapeyrousia juncea*. KER. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du Cap. Tige droite, cylindrique et rameuse, de 15 à 24 pouces; feuilles ensiformes, engaînantes; en mai-juin, fleurs sessiles, sans tube, d'un rose vif, en épi lâche, unilatérales, munies, chacune, d'une spathe très-courte. Ognon très-petit: multiplic. de caïeux; culture des ixias. — 1 espèce.

ANTHOLYSE. Les espèces de ce genre étant toutes du Cap et de climats plus chauds, elles semblent exiger, pour bien fleurir, plus de chaleur que n'en peut procurer le châssis des *ixias*. Il ne faut point laisser de caïeux, et il faut arracher à mesure les rejetons. Terre légère, ou de bruyère, entretenue fraîche, mais pas trop humide. Du reste, culture des *ixias*.

1. ANTHOLYSE A FLEURS EN MASQUE. *Antholyza ringens*. HORTUL. Du Cap. Bulbe aplatie et circulaire; feuilles ensiformes, droites et striées; hampe purpurine de 2 pieds; en mai et juin, grappes de fleurs velues, rouges, orangées, labiées et grandes. Multiplic. de caïeux, ou de graines semées aussitôt leur maturité, et dont les élèves donneront des fleurs la 4e. ou 5e. année.

2. ANTHOLYSE D'ÉTHIOPIE. *A. Æthiopica*. HERB. DE L'AM. vol. 7. Plus grande; feuilles larges, ensiformes, engaînées, longues et redressées; tige de 3 pieds, violâtre; de novembre en décembre, fleurs d'un rouge vif, tubuleuses, à limbe irrégulier, en épi terminal; perd ses feuilles de mai en juin. Elle craint l'humidité; on retire son ognon de terre et on le garde dans un lieu sec à l'ombre. Du reste, même culture.

3. ANTHOLYSE TUBULEUSE. *A. tubulosa*. Du Cap; plus rustique que les précédentes. Feuilles ensiformes, longues, aiguës, nervées, engaînant la tige qui est 2 fois plus longue; en juin, épi bilatéral de fleurs rose

foncé, sessiles, à tube courbé, long, étroit, variées, panachées de blanc. Caïeux et graines.

4. ANTHOLYSE ÉCARLATE. *A. cunonia*. L. Du Cap Bulbe arrondie, à radicules menues et garnies de bulbilles à leur extrémité. Feuilles longues, étroites, pointues, alternes, engaînantes; tige de 3 pieds : en mai et juin, fleurs en épi, labiées, jaunâtres à leur base, écarlates dans les autres parties. Elles contiennent une liqueur mielleuse. Même culture.

5. ANTHOLYSE ÉCLATANTE. *A. fulgens*. HORTUL. Du Cap. La plus brillante de toutes. La bulbe produit beaucoup de caïeux. Feuilles longues de 2 pieds, d'un vert foncé; fin de mai, épi d'un pied, orné de 2 rangs de fleurs du plus brillant écarlate, à tube long, en entonnoir. Les feuilles ne tombant que lorsqu'il en pousse d'autres, cet ognon ne doit jamais être levé de terre que pour séparer ses caïeux. En pot, il faut changer sa terre tous les ans.

6. ANTHOLYSE A ÉPI. *A. spicata*. HORTUL. Du Cap. Feuilles courtes, larges, pointues; en juin, plusieurs épis de fleurs larges, couleur de chair, à tube court et évasé; spathes bifides, vertes comme la tige, et bordées de jaune orangé. Elle craint moins l'humidité, et peut rester en terre, hors le temps de lui ôter ses caïeux. Même culture. — 6 espèces.

SAFRAN ORIENTAL, des boutiques, ou d'automne. *Crocus sativus*. *Crocus orientalis*. D'Asie. Petit ognon; fleurs automnales, d'un violet pourpre, contenant 3 stigmates d'un rouge aurore et très-odorans, qui sont le safran du commerce: les feuilles sont linéaires et ne poussent qu'au printemps suivant. On le cultive en grand dans le Gatinais; dans les jardins on le met en massifs ou en bordures, et on relève les ognons tous les 3 ans.

2—6. SAFRAN PRINTANIER. CROCUS des fleuristes. *C. vernus*. Des Alpes. Ognon rustique; feuilles plus courtes; en février et mars, fleurs qui diffèrent par les stigmates non odorans et moins grands, par les couleurs jaunes avec des raies violettes ou blanches, bleues ou grises, de différentes couleurs, suivant les variétés

qui sont très-nombreuses et dont quelques-unes sont doubles. Même culture, mais moins difficile sur la terre, pourvu qu'elle ne soit pas trop forte ni fumée. Multiplic. de caïeux et de graines. On distingue, 1°. le SAFRAN DE MÉSIE. *C. mœsiacus*, HERB. DE L'AM. vol. 2, dont la fleur, grande, jaune doré, a ses 3 pétales extérieurs légèrement rayés de pourpre; 2°. le SAFRAN DE SUZE, *C. susianus*, dont les fleurs, plus petites et jaunes, ont les pétales très-marqués de pourpre; 3°. le SAFRAN SOUFRÉ, *C. sulphureus*, à fleurs jaunes, plus pâles, et à pétales extérieurs striés de pourpre; 4°. le SAFRAN A 2 FLEURS, *C. biflorus*, HERB. DE L'AM. vol. 2, dont chaque tige porte 2 fleurs grandes, blanches, jaunes à la base; les 3 pétales extérieurs rayés de pourpre foncé, les 3 intérieurs tachés de bleu pourpre vers la base; 5°. le SAFRAN DE NAPLES, *C. neapolitanus*, HERB. DE L'AM. vol. 2, à fleurs les plus tardives de toutes, peut-être les plus grandes, d'un violet pourpre; les 3 pétales intérieurs sont pâles. Il est le seul du genre qui ait des glandes velues à l'orifice du tube. Même culture. M. Gay fait cultiver dans le jardin du Luxembourg toutes les espèces et variétés de safran connues. — 25 espèces.

WACHENDORF A FLEURS EN THYRSE. *Wachendorfia thyrsiflora*. L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Du Cap. Petit ognon à chair rouge; feuilles radicales, canaliculées, larges, engaînantes; hampe de 3 à 4 pieds; en mai et juin, épi de 20 fleurs à tube évasé, grandes, d'un beau jaune jonquille et légèrement odorantes. WACHENDORF GRAMINÉE. *W. graminea*. THUNB. Feuilles ensiformes, canaliculées, glabres; en juin et juillet, fleurs en panicule ouverte. Culture des ixias. Multipl. de graines et de caïeux. Ce genre ayant l'ovaire libre serait mieux placé dans les liliacées. — 6 espèces.

PONTEDERIE A FEUILLES EN COEUR. *Pontederia cordata*. L. HERB. DE L'AM. vol. 4. De la Virginie. Belle plante aquatique, vivace par ses racines; feuilles en cœur, échancrées à la base, épaisses et d'un beau vert, portées sur de longs pétioles engaînans: en mai, fleurs d'un beau bleu disposées en épi droit et serré, sortant d'une spathe ou de la dernière feuille. Terre tourbeuse,

en pots mis dans un baquet plein d'eau ; rentrer l'hiver dans l'orangerie où on la tient humide. Mult. de graines ou séparation des racines en automne. — 6 espèces.

CLASSE 4. MONOEPIGYNIE. C'est-à-dire, plante ayant l'embryon monocotylédon, point de corolle, les étamines insérées sur le pistil.

FAMILLE DES BANANIERS. *Calice bilobé. 6 étamines sur l'ovaire ; style simple. Fruit 3-loculaire. Fleurs réunies en faisceaux avec spathes sur un axe commun et formant un régime terminal.* Toutes les plantes de cette famille sont exotiques et de serre chaude. Elles veulent une terre légère substantielle, et beaucoup d'arrosemens en été. On les multiplie de rejetons, rarement de graines.

BANANIER A GROS FRUITS. *Musa paradisiaca.* L. Les pétioles enveloppés les uns par les autres, forment une sorte de tige grosse comme la cuisse, haute de 8 à 10 pieds, couronnée par 8 à 12 feuilles divergentes, longues de 4 à 6 pieds, larges d'un ou 2, du centre desquelles sort une hampe terminée par un régime, incliné, garni de fleurs étagées recouvertes de spathes caduques : les fleurs de l'extrémité du régime sont stériles, se dessèchent et persistent, tandis que les autres se changent en fruits longs de 6 à 8 pouces appelés BANANES, et qui ne se mangent que cuits. On en compte beaucoup de variétés.

2. BANANIER FIGUIER. *Musa sapientum.* L. Celui-ci s'élève un peu plus que le précédent ; les pétioles qui forment sa tige se lavent de pourpre foncé ; son régime est également incliné, mais ses fleurs stériles tombent aussitôt la défloraison, et les fruits des autres fleurs, une fois moins longs que les précédens, portent le nom de *figues*, et se mangent crus, lorsqu'ils sont devenus mous comme une pomme cuite. Ils sont cependant encore meilleurs rôtis sur le gril. On compte aussi beaucoup de variétés du figuier bananier. Ces plantes, qui font l'ornement des serres chaudes, veulent une terre substantielle, beaucoup d'eau, une grande caisse et toujours la tannée. Quand on peut les mettre en pleine terre dans la serre, ils fructifient à l'âge de 12 à 15 mois. Multiplic. par rejetons.

3. BANANIER A SPATHES ÉCARLATES. *M. coccinea.*

Andr. De la Chine. Plus petit que le précédent; il fleurit lorsqu'il a 3 ou 4 pieds de haut. Régime droit couvert de spathes rose-coccinées, caduques, d'un grand effet dans la serre chaude. Bonne terre, et multiplic. par ses rejetons nombreux qu'on sépare en tous temps, et qui prennent assez d'accroissement pour fleurir au bout d'un an, surtout si on les sépare aussitôt qu'ils ont des racines. On assure qu'il ne faut pas mettre son pot dans la tannée.

4. Bananier a spathes roses, *M. discolor* ou *M. rosea*. Hortul. Haut de 6 à 7 pieds, feuilles violacées en-dessous dans leur jeunesse, et ensuite seulement sur la nervure médiane. Régime droit, à spathes roses, caduques, d'un effet charmant. — 12 espèces.

BIHAI des Antilles. *Heliconia Bihai*. Port d'un petit bananier; tige de 5 pieds, composée des gaînes des pétioles; feuilles de 4 pieds de long sur 15 pouces de large; d'avril en mai, fleurs en épi droit, étagées, contenues dans de grandes spathes distiques, aiguës, naviculaires, persistantes, élégamment liserées de vert, de jaune et de rouge. Terre tourbeuse, substantielle et humide; serre chaude; multip. de rejetons.

2. Bihai des Perroquets. *H. psittacorum*. Herb. de l'Am. vol. 5. Des Antilles. Vivace. Tige de 2 à 3 pieds, simple et lisse; feuilles radicales, lancéolées, d'un pied de long, celles de la tige petites, en gouttière; de mai à septembre, fleurs en grappe, moyennes, d'un jaune aurore, tachées de noir à l'extrémité; spathes aurore. Même culture.

3—4. Bihai petit a feuilles de balisier. *H. humilis*. Willd. Vivace; tige de 6 pouces; feuilles de 2 pieds de long, de 6 pouces de large, étroites à la base, acuminées au sommet; spadice d'un pied, en zigzag, luisant, écarlate vif; spathes ventrues, écarlates, vertes au sommet, bordées de blanc; fleurs sessiles, moyennes, longues, blanches à la base, vertes au sommet, à divisions étroites. Même culture. — 4 espèces.

RAVENAL de Madagascar. *Ravenala Madagascariensis*. Poir. *Urania speciosa*. W. Tige simple, arborescente; feuilles oblongues, distiques, entières, de

8 à 10 pieds de long, portées sur de longs pétioles canaliculés et imbriqués à leur base. Régime terminal, droit, étagé, contenant des faisceaux de fleurs dans des spathes distiques. Cette superbe plante, de serre chaude, se cultive comme les bananiers. — 2 espèces.

STRELITZIA DE LA REINE. *Strelitzia reginæ. Bihai heliconia.* AIT. HERB. DE L'AM. vol. 3. Plante superbe du Cap, herbacée et vivace. Feuilles distiques, ovales, oblongues, coriaces, portées sur de longs pétioles, Tiges de 3 à 4 pieds, munies d'écailles engaînantes, pourpre verdâtre sur les bords; la spathe terminale est grande, naviculaire et contient 8 à 10 fleurs très-grandes, dont les 3 divisions extérieures sont d'un beau jaune doré et les 3 intérieures d'un bleu céleste foncé, plus petites que les autres. Fleurit à diverses époques selon la culture. Terre d'oranger quand la plante est forte, plus légère quand elle est faible; serre chaude, arrosemens fréquens en été; multip. par les touffes. — *S. gigantea*, H. K.; feuilles de 6 pieds, conformées comme celles du précédent; même culture.

3—6. STRELITZIA A FEUILLES DE JONC. *S. juncifolia.* HORT. Très-curieux par la forme de ses feuilles, qui ne sont, le plus souvent, que de longs pétioles. — STRELITZIA A FEUILLES ÉTROITES. *S. angustifolia.* La forme de ses feuilles la distingue du 1er. — *S. humilis*, semblable, mais plus petit. — STRELITZIA FARINEUX, *S. farinosa*, ressemble au 1er., mais ses feuilles sont couvertes d'une poussière farineuse. Mêmes origine et culture. — 5 espèces.

FAMILLE DES BALISIERS. *Calice supère, coloré, souvent à 6 divisions irrégulières; 1 étamine insérée à la base du calice; 1 style à stigmate simple ou partagé; capsule 3-loculaire; fleurs avec spathe.* Ces plantes, toutes exotiques et à racines vivaces, craignent le froid, et se multiplient par leurs rejetons ou la séparation de leurs bulbes.

BALISIER, ou CANNE D'INDE, *Cannacorus. Canna indica.* L. De l'Inde et de l'Am. mér. Racine tubéreuse, comme toutes celles du genre; feuilles alternes, engaînées à leur base, hautes de 18 pouces, larges de 8, pointues et marquées au bord d'un filet blanc; tige de 3 pieds; en été, épi droit de fleurs moyennes, irrégulières,

d'un bel écarlate. Fruits arrondis, hérissés, contenant des semences qui mûrissent. La multiplication facile de cette plante par graines, ayant produit plusieurs variétés à fleurs peu éclatantes, il faut préférer celle dont la fleur est d'un rouge vif. Voici comme il convient de la cultiver. Vers le 10 mai on la met en pleine terre douce, fertile, et on l'arrose amplement tout l'été : elle s'élèvera à la hauteur de 4 à 5 pieds, produira des feuilles énormes et des fleurs en abondance : quand les premières gelées auront flétri ses feuilles, on coupera ses tiges, on lèvera la racine pour la porter dans une cave sèche, où elle passera l'hiver sans aucun soin, à la manière des Dahlias, et, au mois de mai suivant, on la remettra en terre en divisant la touffe en plusieurs.

2. BALISIER À FEUILLES ÉTROITES. *C. angustifolia.* HERB. DE L'AM. vol. 3. De l'Amérique équinoxiale. Tige plus grêle et feuilles plus étroites; 3 divisions supérieures de la fleur rouges; 3 inférieures, jaunes, ponctuées de rouge. Serre tempérée : multiplication par graines et par la division des touffes.

3. BALISIER GLAUQUE. *C. glauca.* L. De l'Am. mér. Moins haut que le balisier d'Inde, mais feuilles plus larges, glauques, et fleurs jaune pâle, beaucoup plus larges. Même culture, plus délicat. Plus aquatique que les précédens.

4. BALISIER GIGANTESQUE. *C. gigantea.* RED. *C. latifolia.* Rosc. De l'Inde. Feuilles ovales-oblongues; tige de 5 pieds; fleurs pédonculées, écarlates. Culture du n°. 2.

5. BALISIER FLASQUE. *C. flaccida.* Rosc. De la Caroline mérid. Feuilles lancéolées, glauques; fleurs peu nombreuses, grandes, jaune roussâtre; ses fruits mûrissent bien. Fort belle plante, mais délicate. Orangerie. On cultive encore les *C. edulis, discolor* et *pedunculata.* — 14 espèces.

GLOBBA PENCHÉ. *Globba nutans.* RED. L. HERB. DE L'AM. vol. 7. *G. pendula.* ROXB. *Zerumbet speciosum.* JACQ. Racine tubéreuse; tiges simples, de 4 à 5 pieds; feuilles de 2 pieds, lancéolées-aiguës, ciliées; en été, fleurs géminées, en grappe pendante : corolle à divi-

sions inégales, blanc pur; elle contient une espèce de cornet, large, évasé, jaune et rayé de rouge vif en dedans. Terre franche légère; serre tempérée ou chaude; arrosemens copieux et fréquens pendant la végétation, rares dans le repos. Multiplic. de rejetons.

2. GLOBBA DROIT. *G. erecta*. CAND. De moitié moins grand que le précédent. En automne, grappe droite, moins volumineuse. Même culture. — 2 espèces.

MANTISIE DU BENGALE. *Mantisia saltatoria*. BOT. MAG. Au printemps il s'éléve de la racine tubéreuse de cette plante une ou plusieurs grappes de jolies fleurs blanches, d'une structure encore plus singulière que celles de la même famille; à ces fleurs succèdent des feuilles lancéolées, longues de 6 pouces, dont les pétioles engaînans et engaînés forment une espèce de tige. Serre chaude. Terre douce légère.

AMOME ZÉRUMBET. *Amomum zerumbet*. L. *Zingiber zerumbet*. ROSC. De l'Inde. Racine grosse, noueuse. Tiges de 2 pieds; feuilles alternes, distiques, assez larges; de septembre à novembre, fleurs jaunâtres, en épi strobiliforme à écailles imbriquées d'un beau rouge. Serre chaude; terre franche, substantielle, beaucoup d'eau pendant la végétation, peu ou point en hiver. Multiplic. par la séparation des racines, en février ou mars, en pot et dans la tannée. On cultive de même l'AMOME DES INDES, ou GINGEMBRE, *A. zingiber*. L. *Zingiber officinale*. ROSC. Feuilles oblongues lancéolées; hampe de 2 pieds terminée par un épi oblong, strobiliforme, imbriqué de larges écailles lavées de pourpre sur le bord et d'entre lesquelles sortent des fleurs couvertes de macules pourpre foncé sur un fond jaunâtre: sa racine est grosse, charnue, rameuse, d'une saveur poivrée très-piquante. C'est le *Gingembre* du commerce. — 14 espèces.

GANDASULI A BOUQUETS. *Hedychium coronarium*. BOT. M. De l'Inde. Tiges de 2 à 4 pieds, simples; feuilles ovales, aiguës, velues en dessous; en septembre et octobre, fleurs odorantes, à tube long, à 6 divisions, dont 3 extérieures égales et repliées, et 3 inférieures inégales, d'un blanc jaunâtre. Terre franche, légère, serre chaude. Multiplic. de rejetons.

2. GANDASULI A LONGUES FEUILLES. *H. angustifolium.* B. R. HERB. DE L'AM. vol. 4. Du Coromandel. Feuilles plus étroites; en juin, fleurs à épi long et terminal, rouge-orangé foncé; étamines écarlates, longues. Beaucoup plus belle que la précédente. Terre de bruyère mêlée d'un quart de terre à oranger; du reste, même culture. — 11 espèces.

GALANGA ZÉBRÉE. *Maranta zebrena.* SMIS. Du Brésil. Intéressante par ses belles feuilles longues de 15 à 24 pouces et larges de 6 à 10, rayées de brun velouté et de jaunâtre en dessus, d'un beau violet en dessous. En mars et avril, fleurs d'un blanc violacé lavé et rayé de bleu; disposées en un gros épi ovale, très-dense, imbriqué d'écailles violâtres et porté sur une hampe haute de 6 à 12 pouces. Serre chaude, terre franche, légère; multiplic. de drageons.

2. GALANGA A FEUILLES DE BALISIER. *M. arundinacea.* L. De Surinam. Racines à gros tubercules allongés, amilacés et alimentaires aux Antilles. Feuilles oblongues: tige haute de 2 pieds, rameuse; fleurs blanches, peu nombreuses, distantes. Serre chaude. Terre substantielle.

3. GALANGA DE DEUX COULEURS. *M. bicolor.* HORTUL. Sans tige. Feuilles ovales, couchées sur la terre, longues de 4 pouces, ayant le milieu longitudinal d'un vert moins foncé que le reste. Petit épi de fleurs blanches. Plante de peu d'effet. Serre chaude. Fleurit presque toujours. Terre de bruyère. — 10 espèces.

KEMPFÈRE LONGUE. *Kæmpfera longa.* JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 6. Feuilles ovales-oblongues, grandes, vertes en dessus, rougeâtres en dessous, roulées sur elles-mêmes avant leur développement. En mai et juin, 5 à 7 fleurs radicales, en faisceau, odorantes, paraissant souvent avant la naissance des feuilles, munies de spathes striées de pourpre; 3 divisions calicinales, linéaires, très-longues; 3 divisions internes, pétaloïdes, grandes, dont les 2 supérieures sont droites, blanches, l'inférieure purpurine. Serre chaude. Cette plante a pour racines un grand nombre de pe-

tits tubercules qu'on mange dans l'Inde et l'Amérique. — 3 espèces.

FAMILLE DES ORCHIS. *Calice, le plus souvent coloré, à 6 divisions, dont 5 extérieures en lanières et l'intérieure en tablier. 1 anthère sur le style; capsule 1-loculaire; fleurs avec spathe.* Toutes ces plantes, vivaces, très-difficiles à cultiver, se multiplient par leurs racines tubéreuses. Elles veulent une terre légère, peu d'arrosemens, et celles exotiques, la serre chaude.

ORCHIS (prononcez ORKIS). Plantes indigènes, qu'on ne parvient à cultiver dans les jardins qu'en les plaçant dans la terre et à l'exposition qu'elles ont dans les bois ou les prés. On cultive de préférence : 1°. L'ORCHIS A DEUX FEUILLES. *Orchis bifolia.* L. Fleurs blanches, en juin. 2°. Le PYRAMIDAL, *O. pyramidalis*, L., dont les belles fleurs purpurines, en juillet, forment la pyramide. 3°. L'ORCHIS PUNAISE. *O. coriophora.* L. Fleurs en juin, rouges et vertes, jolies. 4°. ORCHIS MILITAIRE. *O. militaris.* L. Fleurs en mai, grandes, variées de pourpre et de blanc, les plus belles du genre, un peu en forme de casque. 5°. ORCHIS SINGE. *O. simia.* L. LAM. Imitant un singe suspendu. 6°. L'ORCHIS MACULÉ. *O. maculata.* ENCYCL. A feuilles longues, tachetées, ainsi que la tige, de points rouges; en juin, fleurs panachées et ponctuées de blanc et de pourpre, d'une agréable odeur. L'ORCHIS DE ROBERT, *O. Robertiana*, HERB. DE L'AM. vol. 5. Il a les feuilles larges et courtes; les fleurs en épi, à calice verdâtre, à labelle pourpre clair, large, quadrilobé, le tout maculé de pourpre plus foncé. Se cultive en pots et terre de bruyère. Orangerie dans le nord de la France. — 42 espèces.

OPHRYS JAUNE. *Ophrys lutea.* HERB. DE L'AM. vol. 6. Indigène. Racines tuberculeuses; feuilles ovales-oblongues; tiges de 7 à 8 pouces; en mai, 2 à 4 fleurs à calice jaunâtre; labelle jaune sur les bords, brunâtre dans le milieu. En pot et terre de bruyère. Quelques espèces ont des fleurs très-singulières.—OPHRYS HOMME. *O. anthropophora.* L. Il imite un homme pendu par la tête. — OPHRYS INSECTE, *O. insectifera*, L.; MOUCHE, *muscifera*; ABEILLE, *apifera*; ARAIGNÉE, *aranea*; dont les fleurs ressemblent à s'y méprendre aux insectes

dont ils portent les noms. Même difficulté de culture. — 19 espèces.

NÉOTTIE ÉCARLATE. *Neottia speciosa.* HERB. DE L'AM. vol. 4. D'Amérique. Racines en faisceaux de longues fibres. Feuilles oblongues, un peu ondulées; hampe de 12 à 15 pouces; en mai et juin, quelquefois en octobre et novembre; épi de 20 à 30 fleurs d'un rouge clair; labelle ovale, mucroné, plié en gouttière, enveloppant le style. Cultivée en pot, en terre de bruyère et serre chaude. Multiplic. difficile par l'éclat de ses racines. — 19 espèces.

LIMODORE DE TANKERVILLE. *Limodorum Tankervillæ.* SW. HERB. DE L'AM. vol. 3. De la Chine. Superbe plante à racines tubéreuses; feuilles longues, larges, pointues, plissées; hampe de 2 pieds; en mars et avril, grappe de grandes et belles fleurs à lanières blanc pur en dehors, roux brun en dedans, et labelle roulé en cornet, pourpre brun. Toute l'année dans la tannée, près des jours. Multiplic. par drageons, en pots, cultivés comme la mère-plante, à laquelle il faut la terre de bruyère mélangée; beaucoup d'arrosemens en été. — 10 espèces.

CYMBIDIER A FEUILLES D'ALOËS. *Cymbidium aloëfolium.* SW. HERB. DE L'AM. vol. 6. Du Malabar, où il croît sur l'écorce des arbres. Racine noueuse et fibreuse, feuilles distiques, lancéolées, creusées en gouttière; hampe écailleuse à la base, latérale; fleurs en grappe lâche, en partie blanches et jaunâtres rayées de pourpre; labelle concave à la base, trilobé, plus rayé de pourpre, marqué de 4 points jaunes, à lobe intermédiaire ligulé convexe. Terre de bruyère. Serre chaude. Multiplic. par drageons.

2. CYMBIDIER A FLEURS PENDANTES. *C. pendulum.* SW. De l'Inde. Tige peu apparente. Feuilles raides, longues de 10 à 15 pouces, larges d'un pouce, échancrées au sommet; à diverses époques, grappe radicale, pendante, couverte de fleurs distantes, pédicillées, larges d'un pouce, lavées de pourpre sur un fond jaune. Culture des orchidées. Chez M. Cels. Confondue souvent avec la précédente.

3. Cymbidier pourpre. *C. purpureum.* H. P. *Limodorum purpureum.* Lam., Herb. de l'Am. vol. 4. Des Antilles. Racine tubéreuse; feuilles ensiformes, longues et plissées; hampe d'un pied; fleurs pendantes en grappe lâche, grandes, belles, pourpre vif; la belle plissé, plus pourpre, trilobé, marqué de 5 lignes jaunes au milieu. De serre chaude. En pot et bonne terre douce, légère, sans engrais. Multiplic. par caïeux que l'on détache avec précaution. Humidité modérée pendant la végétation. — 60 espèces.

CYPRIPÈDE sabot de Vénus. *Cypripedium calceolus.* L. Herb. de l'Am. vol. 1. Du Dauphiné. Feuilles ovales-lancéolées, pointues, engaînées à leur base; tige d'un pied, feuillée, un peu en zigzag. En mai et juin. fleurs à odeur de fleur d'orange, à lanières très-longues. d'un brun pourpre, posées comme les ailes d'un moulin à vent, et labelle enflé, creux, ouvert par en haut, imitant un sabot, et d'un beau jaune. Terre de bruyère tenue fraîche, et à l'ombre.

2. Cypripède pubescent. *C. pubescens.* Herb. de l'Am. volume 2. De la Caroline. 5 à 6 feuilles ovales-oblongues, pubescentes, engaînantes à leur base. Au printemps une ou 2 fleurs d'un jaune pâle pointillé de rouge. Même culture, mais orangerie.

3. Cypripède gracieux. *C. venustum.* Wallich. Du Népaul. Feuilles radicales distiques, oblongues, carénées, marbrées de violet pourpre en dessous : hampe pourpre, uniflore, haute de 8 à 10 pouces : fleur penchée, verdâtre en dehors, purpurine en dedans, à 4 pétales, le supérieur et l'inférieur nervés, les 2 latéraux plus longs, lancéolés, ciliés et ponctués sur les bords : labelle en sabot strié. Terre de bruyère et en pot. Réussit bien et fleurit en serre chaude en décembre et janvier, quoique du Népaul : chez M. Cels.

4. Cypripède admirable. *C. insigne* Wallich. Du Nepaul. Feuilles radicales nombreuses lancéolées, obtuses, longues de 7 à 8 pouces. Hampe haute de 8 ou 10 pouces, violâtre, terminée par une fleur large de près de 3 pouces diversement maculée de pourpre

sur un fond jaunâtre; le labelle très-gros, à deux appendices latéraux très-saillans. Serre chaude.

CALANTHE A FEUILLES DE VARAIRE. *Calanthe veratrifolia.* R. BR. D'Amboine. Du centre d'un faisceau de grandes feuilles divergentes, lancéolées et plissées, s'élève une hampe de 2 à 3 pieds terminée par une grappe pyramidale de fleurs blanches, larges d'un pouce et très-élégantes. Serre chaude. Terre légère et fertile. Multipl. par turions. — 2 espèces.

ÉPIDENDRE EN COQUILLE. *Epidendrum cochleatum.* L. HERB. DE L'AM. vol. 4. Jolie plante des Antilles. Tubercule verdâtre; 2 feuilles lancéolées, sessiles, paraissant opposées; hampe cylindrique, de 8 à 10 pouces, et s'allongeant davantage à mesure de la floraison; de novembre en avril, 12 à 15 fleurs renversées, à calice verdâtre; labelle en cœur, concave, violet rayé de blanc. Terre de bruyère; multiplic. par les caïeux.

2. ÉPIDENDRE A LONG PÉDONCULE. *E. elongatum.* JACQ. Feuilles distiques, oblongues, raides, carinées, étalées; tige simple droite, haute de 1-3 pieds; fleurs en cime, d'abord roses, ensuite rouge vermillon; labelle à 3 lobes arrondis, les deux latéraux frangés et l'intermédiaire bifide. Même culture. — 30 espèces.

VANILLE AROMATIQUE. *Vanilla aromatica.* SW. *Epidendrum vanilla.* L. Du Brésil. Tiges charnues, sarmenteuses et grimpantes, munies de racines en suçoirs qui s'appliquent contre les arbres. Feuilles alternes, sessiles, oblongues, entières; fleurs grandes, en grappes terminales, d'un blanc jaunâtre. Fruit d'un parfum délicieux quand il a subi une certaine préparation dans le pays. Il donne un goût exquis aux liqueurs et aux substances alimentaires. Serre chaude; terre substantielle, tenue humide pendant la végétation. Quand cette plante a 1 ou 2 pieds de hauteur, il faut la mettre contre le tronc d'un arbre vivant sur l'écorce duquel elle puisse appliquer ses suçoirs, sans quoi elle périt bientôt. — 4 espèces.

RODRIGUEZIE LANCÉOLÉE. *Rodriguezia lanceolata.* HORTUL. Bulbe comprimée : feuilles lancéolées, raides, longues de 4 à 6 pouces. En octobre, fleurs

d'un beau rose, unilatérales sur un épi droit long de 6 pouces. Serre chaude. Terre de bruyère. Multiplic. par la séparation des bulbes avec racines. — 2 espèces.

GOODYÈRE DE DEUX COULEURS. *Goodyera discolor*. KER. Tige vivace de 7 à 8 pouces, fragile et succulente. Feuilles ovales, vertes en dessus, lie de vin en dessous. En mars, fleurs blanches, en épi, pédonculées, fort jolies. Terre de bruyère. Serre chaude. — 6 espèces.

FAMILLE DES HYDROCHARIDÉES. On ne cultive de cette famille, difficilement caractérisée, que le genre suivant.

NÉNUPHAR BLANC, LIS d'étang. *Nymphæa alba*. L. Indigène. Tiges couchées, grosses, longues, radicantes; feuilles larges, en cœur; de juin en août, fleurs grandes, à étamines épigynes, à pétales nombreux et d'un blanc pur, flottant sur les eaux tranquilles. Cette superbe fleur orne admirablement les lacs et les grands bassins. Le NÉNUPHAR JAUNE L. a les étamines hypogynes, la fleur jaune moins grande et moins belle. Multiplic. par tronçons de tige qu'on fixe au fond de l'eau, ou de graines qu'on sème aussitôt la maturité dans un terrain continuellement submergé. Elles n'ont germé entre nos mains qu'au bout de 7 mois, quoique toujours sous l'eau. Le NÉNUPHAR BLEU d'Égypte, très-belle espèce, ainsi que le Nelumbium, plante très-curieuse se voient rarement dans nos cultures quoique fort intéressans. — 10 espèces.

CLASSE 5. ÉPISTAMINIE. C'est-à-dire, plantes ayant l'embryon dicotylédon, point de corolle, les étamines insérées sur le pistil.

FAMILLE DES ARISTOLOCHES. *Calice coloré, tubulé, se terminant en languette; 6 anthères presque sessiles sous le stigmate; style presque nul; stigmate partagé en 6; capsule à 6 valves et 6 loges.* Leurs racines longues et grosses les empêchent de bien réussir en pots à moins qu'ils ne soient très-grands. On les multiplie de graines sur couche, et de marcottes.

ARISTOLOCHE SIPHON. *Aristolochia sipho*. L'HER. De l'Am. sept. Arbrisseau de 20 à 30 pieds, grimpant, très-propre à garnir les berceaux et tonnelles. Feuilles grandes, larges, en cœur: de mai en juin, fleurs d'un pourpre obscur, en forme de pipe. Terre franche légère.

Multiplic. de graines, de couchages et de marcottes avec du bois de deux ans incisé sur un nœud.

2. ARISTOLOCHE A FEUILLES TRILOBÉES.* *A. triloba.* L. De l'Am. mérid. Tiges grimpantes; feuilles à 3 lobes obtus; en juin et juillet, fleurs très-grandes, solitaires, d'abord ventrues et ovales, ensuite en tube large avec un couvercle d'où pend un filet long de 6 pouces, d'un vert brun. Même terre; serre chaude; peu d'arrosemens en hiver. Multiplic. de marcottes.

3. ARISTOLOCHE PUBESCENTE. *A. puber.* R. BR. De la Nouv.-Holl. Rustique et grimpante; feuilles en cœur, pubescentes; en juin, fleurs jaunes, à tube recourbé. Culture du numéro 1.

4 ARISTOLOCHE A GRANDES FLEURS. *A. grandiflora.* SWARTZ, TUSSAC, Flor. des Antilles. De la Jamaïque. Tige volubile, feuilles cordiformes; fleurs solitaires, à limbe plane, cordiforme, large de 6 pouces, maculé de pourpre, terminé par une queue longue d'un pied. Serre chaude. Multiplic. de boutures. Chez M. Noisette. L'*Aristolochia labiosa.* BOT. REG. Dont la fleur presque aussi grande et non moins singulière que la précédente, est cultivée et fleurit au Jardin des Plantes. — 62 espèce.

CLASSE 6. PÉRISTAMINIE, c'est-à-dire plantes ayant l'embryon dicotylédon, point de corolle, les étamines insérées au calice.

FAMILLE DES BADAMIERS (1). *Calice en soucoupe. Corolle o, étamines insérées au calice; ovaire adhérent; style simple; drupe monosperme, coriace ou charnu.* Arbres et arbrisseaux indigènes et exotiques, de pleine terre, d'orangerie et de serre chaude, à fleurs peu apparentes, hermaphrodites ou unisexes, se multipliant de graines, et très-difficilement de marcottes et de boutures.

BADAMIER DU MALABAR; AMANDIER. *Terminalia catappa.* L. Arbre magnifique, pyramidal, à rameaux étagés: feuilles grandes, ovale renversé ou presque en coin: fleurs d'un blanc sale, en épis axil-

(1) Nous substituons le nom *badamiers* à cette famille, parce que le genre *Argousier*, dont elle tirait son ancien nom, ayant l'ovaire libre, ne lui appartient pas: ce genre ainsi que le Chalef, appartiennent à la famille suivante dans laquelle nous les avons transférés.

laires : fruit ayant assez de rapport avec nos amandes par sa grosseur et par la bonté de la graine qu'il contient. Cultivé dans les colonies d'Amérique sous le nom d'amandier. Ici il lui faut la serre chaude et une terre substantielle. Multiplic. de graines venant du pays, bouture et marcotte difficiles. Au Jardin du Roi. — 7 espèc.

TUPELO VELU. *Nyssa villosa.* Mx. De l'Am. sept. Grand et bel arbre en Virginie, mais haut seulement de 10 à 12 pieds dans nos jardins ; feuilles oblongues, atténuées aux deux bouts, réunies en rosettes, un peu velues sur le pétiole et à la marge. En juin, fleurs mâles, verdâtres, réunies de 4 à 6 en ombelle ; femelles géminées ou ternées. Fruit bleu pisiforme. Donne des fruits chaque année à Trianon. Multiplic. de graines.

2. TUPELO AQUATIQUE. *N. aquatica.* L. *N. biflora.* Mx. De l'Am. sept. Même port ; feuilles oblongues lancéolées, atténuées à la base, glabres, un peu coriaces ; fleurs fertiles géminées.

3. TUPELO BLANCHATRE. *N. candicans.* Mx. De l'Am. sept. Même port ; feuilles obovales, aiguës, blanchâtres en dessous : fleurs mâles en tête, fleurs femelles solitaires.

4. TUPELO A FEUILLES ANGULEUSES. *N. angulisans.* Mx. *N. denticulata.* AIT. De la Carol. Même port ; feuilles oblongues, rétrécies en pointe aux deux bouts, légèrement glauques et pubescentes en dessous, les unes entières, les autres ayant quelques angles ou grandes dents sur les bords. Fleurs femelles solitaires. Tous les tupelos sont encore fort rares, parce que leur éducation est difficile sous le climat de Paris : il faut les garantir des gelées pendant leurs premières années, et ensuite leur donner une terre aquatique, tourbeuse et une température plus chaude que celle de Paris. On les emploie à beaucoup d'usages en Amérique. Il serait avantageux de les naturaliser dans les marais du midi de la France. — 6 espèces.

FAMILLE DES THYMÉLÉES. *Calice tubulé, étamines insérées à la gorge du calice ; ovaire libre, 1 style simple ; fruit monosperme charnu, sec, ou enveloppé par le calice.* Arbres et arbrisseaux de pleine terre et de serre tempérée : les plus petits

sont fort élégans, mais délicats, exigeant beaucoup de soins; ils préfèrent la terre de bruyère et la demi-ombre. Multiplic. de graines, marcottes, boutures et rejetons en pots, toujours mis sur couche tiède. Quelques espèces difficiles à multiplier se perpétuent par la greffe.

CHALEF À FEUILLES ÉTROITES. OLIVIER DE BOHÊME. *Elæagnus angustifolia*. L. *E. hortensis*. M. B. Arbre de 2e. grandeur; feuilles lancéolées, argentées. En juin, fleurs nombreuses, petites, jaunâtres, axillaires, à odeur agréable; fruits en olives. Terre sablonneuse; midi; multiplic. de graines, de rejetons, de marcottes ou de boutures. Il produit de l'effet parmi les arbres à feuillages verts. Le bois en est dur. On cultive aussi les *E. acuminata*. LIND., et *argentea*. PURSH. — 10 espèces.

ARGOUSIER RHAMNOÏDE, GRISET. *Hippophaë rhamnoïdes* L. Indigène. Arbrisseau de 6 à 7 pieds, épineux; feuilles oblongues, argentées, tachées de roussâtre; en avril, fleurs peu apparentes. Terre ordinaire. Multiplic. de graines, de rejetons, de marcottes, ou de boutures. Il peut servir à former des haies et à arrêter les sables. — ARGOUSIER DU CANADA. *H. Canadensis* L. Jeunes rameaux et bourgeons couverts de plaques cotonneuses et dorées : feuilles plus larges, cotonneuses en dessous. Terre de bruyère au frais pour l'avoir beau. Multiplic, de marcottes. — 3 espèces.

DIRCA DES MARAIS, BOIS-CUIR, à cause de la souplesse et de la ténacité de son bois. *Dirca palustris* L. Du Canada; Arbuste de 4 à 6 pieds, arrondi, à rameaux articulés; feuilles ovales. En mars et avril, fleurs pendantes, en cornet, blanc jaunâtre, et précédant les feuilles. Terre tourbeuse ou de bruyère humide et à l'ombre. Multiplic. de graines en terrines toujours humides, et de marcottes longues à s'enraciner. — 1 espèce.

DAPHNÉ MÉZERÉON, BOIS-JOLI, BOIS-GENTIL. *D. mezereum*. L. Indigène; de 2 ou 3 pieds; feuilles lancéolées, caduques panachées dans une variété. De décembre en février, fleurs sessiles, latérales, petites, odorantes, violâtres ou blanches. Propre aux lieux frais, à demi-ombre. Se multiplie aisément de graines.

2. DAPHNÉ LAURÉOLE. *Daphne laureola*. L. Indigène. Arbuste de 3 pieds, arrondi, toujours vert; feuilles

obovales-lancéolées, très-glabres ; de janvier en mars, fleurs verdâtres, odorantes, en petites grappes axillaires. Terre légère, substantielle, ombragée et fraîche. Mult. de graines aussitôt mûres, ou ne levant que la 2ᵉ. année, si l'on sème au printemps ; repiquer le plant en pleine terre ou en pots. Quoique fort belle, cette espèce ne se multiplie guère que pour avoir des sujets sur lesquels on greffe toutes les autres à l'anglaise ou à la Pontoise.

3. Daphné pontique ou à feuilles de citronnier. *D. pontica*. L. Des côtes de la mer Noire. De 2 à 4 pieds ; toujours vert, à rameaux très-flexibles : feuilles obovales elliptiques, glabres et coriaces. De mars en mai, fleurs nombreuses, grêles et verdâtres, odorantes, géminées, en petites grappes feuillues au bout des rameaux, jaunâtres et odorantes. Pleine terre abritée, à mi-soleil, et couverture l'hiver. Il est prudent d'en avoir en orangerie.

4. Daphné cneorum. Thymélée des Alpes. *D. cneorum*. L. *Passerina thymelæa*. Cand. Très-rustique ; en buisson ; feuilles éparses, petites, linéaires, en spatule, mucronées ; en avril et mai, fleurs agrégées, petites, nombreuses, rose foncé, suaves. Elles durent près d'un mois, et souvent reparaissent en automne. Terre de bruyère fraîche, et au nord. Multiplic. de graines à l'ombre, de marcottes, ou bien de greffe pour lui former une tête. Il souffre volontiers la taille. Variété à fleurs blanches ; autre à feuilles panachées.

5. Daphné des Alpes. *D. alpina*. L. De 2 pieds ; feuilles caduques, lancéolées, un peu velues en-dessous ; en mai et juin, fleurs agrégées, presque sessiles, blanches et odorantes. Mutiplic. de graines, rarement de greffe. Pleine terre. *D. altacia*. L. Assez semblable au précédent, mais plus beau, et exigeant l'orangerie.

6. Daphné paniculé, garou ou sainbois. *D. gnidium*. L. Indigène ; de 3 pieds. Feuilles linéaires, mucronées ; en juin et juillet, fleurs en panicule, rougeâtres en dedans, blanches en dehors, petites, odorantes. Même culture et greffe.

7. Daphné de l'Inde. *D. indica*. L. Herb. de l'Amat. vol. 2. De Chine. Arbuste de 5 pieds ; toujours vert.

vert. Feuilles opposées, oblongues, glabres. En févr. et mars, fleurs groupées, sessiles, terminales, rouges ou blanches, nombreuses, à odeur agréable. Serre tempérée. Variété à feuilles bordées de blanc; autre, plus petite, à fleurs sessiles, en tête terminale.

8. DAPHNÉ DES COLLINES OU D'ITALIE. *D. collina.* SM. De 3 à 4 pieds; rameaux rougeâtres; feuilles persistantes, en spatule lancéolée, vert sombre en dessus, velues en dessous. D'avril en juin, fleurs groupées, axillaires et terminales, velues en dehors, rose tendre en dedans et odeur suave. Pleine terre de bruyère.

9. DAPHNÉ A FEUILLES D'OLIVIER. *E. oleæfolia.* HERB. Port du précédent, mais moins robuste; feuilles oblongues presque spatulées, unies et glauques en dessous : l'automne, fleurs petites, blanchâtres en dedans, gris violâtre en dehors, rapprochées en tête terminale. Même culture.

10. DAPHNÉ DAUPHIN. *D. delphina.* HORTUL. Hybride du *Daphne indica* et du *Daphne collina*, obtenu par M. Fion en 1821. Très-bel arbrisseau formant aisément une tête arrondie, à feuilles luisantes; de novembre en avril, fleurs plus grandes, plus colorées et plus suaves que celles du *Daphne collina*. Serre tempérée ou châssis.

11. DAPHNÉ LAHAYE. *D. versaliensis.* HORTUL. Tient le milieu entre le D. Dauphin, et le D. thymélée; ses fleurs roses et odorantes se montrent une partie de l'année. On en doit la connaissance et la multiplication à M. Lahaye fils, horticulteur distingué à Versailles. Culture du n°. 10.

12. DAPHNÉ BLANC. *D. tarton-raira.* L. *Passerina tarton-raira.* SCHR. Indigène. Arbrisseau de 2 pieds, droit rameux; feuilles spatulées, petites, nombreuses et blanches; fleurs latérales, jaunes, petites et dioïques.—31 esp.

PASSERINE FILIFORME. *Passerina filiformis.* Du Cap. Tige de 3 à 5 pieds, très-grêle, élégante, à rameaux inclinés, cotonneux; feuilles opposées, linéaires, subulées, appliquées : en juin, fleurs petites, rouges, axillaires vers l'extrémité des rameaux. PASSERINE A GRAN-

DES FLEURS. *P. grandiflora*. Du Cap. Joli arbuste. En mai et juin, rameaux terminés par une fleur solitaire, campanulée, grande, blanchâtre et soyeuse en dehors. Terre franche légère ; orangerie et point d'humidité. Multiplic. de rejetons, marcottes ou boutures sur couche chaude et sous châssis. — 33 espèces.

STRUTHIOLE IMBRIQUÉE. *Struthiola imbricata*. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du Cap, comme les suivantes. Arbuste de 3 à 4 pieds, très-grêle, à rameaux velus : feuilles lancéolées, aiguës, ciliées, imbriquées : en août, ombelle terminale de fleurs tubulées, jaune pâle, très-odorantes. Cet arbuste délicat craint l'humidité et les grandes pluies : serre tempérée, près des jours ; terre de bruyère mêlée à un 6e. de terre franche. Multiplic. de boutures, en mai et juin, sur couche chaude et sous châssis. Même culture aux 2 suivantes. — STRUTHIOLE CILIÉE. *S. ciliata*. AND. 2 pieds et demi, feuilles moins rapprochées, et ciliées ; en mai, fleurs blanches ou rouges, très-odorantes le soir. — STRUTHIOLE A FEUILLES DE MYRTE. *S. ovata*. AND. Rameaux jaunâtres ; feuilles ovales. De mars en juin, fleurs grandes, blanches et odorantes. — 11 espèces.

LACHNÉE ÉRIOCÉPHALE. *Lachnæa eriocephala*. HERB. DE L'AM. vol. 4. *Passerina conglobata*. THUMB. Charmant arbuste du Cap. Tige de 2 à 4 pieds ; rameaux effilés couverts de feuilles linéaires imbriquées sur 4 faces : en mai, tête de fleurs tubulées, soyeuses à la base, blanches ou rose dans une variété. Très-jolie plante. Multiplic. de boutures et de marcottes ; terreau de bruyère ; Serre tempérée. — 2 espèces.

DAIS A FEUILLES DE FUSTET. *Daïs cotinifolia*. HERB. DE L'AM. vol. 4. Arbrisseau de 10 à 12 pieds ; feuilles opposées, ovoïdes ; en juillet et août, fleurs réunies en tête terminale dans une collerette quadriphylle, d'un pourpre clair, pubescentes en dehors. Terre franche légère. Orangerie. Multiplic. difficile de boutures et racines. — 3 espèces.

GNIDIENNE A FEUILLES OPPOSÉES. *Gnidia oppositifolia*. L. Du Cap, ainsi que les suivantes. Joli arbrisseau de 2 à 4 pieds ; feuilles opposées, petites, ob-

longues-lancéolées, glauques ; en été, de 4 à 6 fleurs terminales, blanches, tubulées et soyeuses. Craint beaucoup l'humidité stagnante. Culture des diosmas. — GNIDIENNE A FEUILLES DE BRUYÈRE. *G. simplex.* HERB DE L'AM. vol. 2. Charmant arbrisseau plus petit ; rameaux longs et simples, couverts de feuilles linéaires. Pendant la belle saison, têtes de fleurs jaunes, longuettes, à odeur très-suave, surtout le soir, rassemblées au nombre de 12 à 20 en tête terminale. Cette plante appartient au genre *struthiola*. LIN. *G. pinifolia.* L. Feuilles linéaires, subulées, étalées. En automne de 4 à 6 fleurs terminales, blanches, sans odeur, entourées d'une collerete à folioles lancéolées. GNIDIENNE A FLEURS DORÉES. *G. aurea.* HOTUL. Tige pubescente, feuilles éparses lancéolées linéaires, aiguës ; fleurs 2–4 en tête, jaune doré, ayant les 4 écailles dentées, aussi grandes que les divisions calicinales. — Même culture. — 18 espèces.

PIMÉLÉE A FEUILLES DE LIN. *Pimelea linifolia.* HERB. DE L'AM. vol. 3. Nouv-Holl. Petit et joli arbrisseau de la Nouvelle-Hollande. Feuilles opposées, linéaires, lancéolées ; en avril, et une seconde fois en été, 20 à 30 fleurs blanches, réunies dans un involucre de 4 folioles. Variété à fleur rose. Terreau de bruyère, serre tempérée. Multiplic. par marcottes et boutures.

PIMÉLÉE À FEUILLES EN CROIX. *P. decussata.* R. BR. De la Nouv.-Holl. arbrisseau de deux pieds, rameux, à feuilles ovales, opposées : tout l'automne, fleurs en tête, roses, soyeuses à la base, entourées d'un involucre de 4 folioles ovales. Même culture.

3. PIMÉLÉE DRAPACÉE. *P. drapacea.* LABILL. Du Diémen. Arbrisseau de 2 pieds, rameux ; feuilles lancéolées, pubescentes ; involucre plus long que les fleurs. Drupe charnu. Serre tempérée ; même culture. Excellent sujet pour recevoir la greffe des autres Pimélées, des Gnidiennes et Struthioles. — 35 espèces.

FAMILLE DES PROTÉES. *Calice partagé en 4 ou en 5 ; autant d'étamines insérées aux divisions ; ovaire supère, style simple ordinairement à un seul stigmate ; semence nue, ou capsule.* Tous ces arbrisseaux sont exotiques et très-délicats. On

les cultive en pots, en serre tempérée, et terre de bruyère. Ils se multiplient de graines sur couche chaude et sous châssis ou cloche, de boutures et marcottes faites avec les mêmes précautions.

PROTÉE ARGENTÉ, ARBRE D'ARGENT. *Protea argentea.* Du Cap, comme les suivans, tous remarquables par leurs fleurs en tête. Superbe arbrisseau de 12 pieds; tige droite; feuilles lancéolées, soyeuses, argentées; fleurs munies d'écailles de 4 à 5 pouces de long sur 3 de diamètre. Orangerie sèche et très-éclairée; terre de bruyère, ou substantielle et facile à percer. En pot assez petit pour que les racines puissent le tapisser dans l'année, afin de dépoter tous les 2 ans, sans les couper, blesser ni même choquer, ce qui les ferait infailliblement périr. Exposition abritée et ombragée; ils craignent l'humidité. Multiplic. de boutures à la fin de mai, et de graines tirées du pays natal, semées chacune dans un petit pot, pour éviter le repiquage, sur couche tiède et sous châssis, jusqu'à ce qu'elles soient levées, ce qui n'arrive qu'après 1, 2, 3 ou 4 ans, ou de marcottes longues à s'enraciner. Toutes les protées se cultivent de même.

2—4. PROTÉE ÉLÉGANT. *P. speciosa.* HERB. DE L'AM. vol. 6. Tige de 6 à 10 pieds, entièrement couverte d'un duvet argenté; feuilles lancéolées. En juillet, fleurs à écailles, variées de jaune, brun et noir; cônes comme un œuf d'oie. Variété à FLEURS NOIRES, *P. lepidocarpon*, qui fleurit à la hauteur de 2 pieds; feuilles bordées par une ligne rose; au commencement de l'été, fleurs noires; autre variété A LARGES FEUILLES, plus volumineuse que les précédentes; fleurs plus larges; écailles plus grandes; cône rose carné.

5—7. PROTÉE A GRANDES FEUILLES. *P. cristata.* LAM. *P. longifolia.* AND. Bel arbrisseau de moyenne taille; feuilles lancéolées, linéaires; en automne, fleurs panachées pourpre, jaune et blanc, et noires au sommet, en tête plumeuse, imitant une houppe violet noirâtre. Variétés: POURPRE FERRUGINEUSE, en têtes plus rondes, et divisions seulement teintes de rouille à l'extrémité. A FLEURS EN SABOT, feuilles très-longues, écailles vertes, teintes de rouille au sommet. La masse de fleurs a un

appendice violet-noirâtre, semblable au bout d'un sabot.

8. PROTÉE A FLEURS EN PELOTON. *P. glomerata* Arbrisseau superbe pendant la fleur: feuilles linéaires' bipinnées ; fleurs en pelotons, roussâtres, blanches à l'intérieur et velues à l'extérieur. Très-difficile à propager de boutures.

9. PROTÉE A FEUILLES COTONNEUSES. *P. lagopus.* Très-joli arbrisseau ; feuilles filiformes, bipinnées ; en juin, fleurs en épis, blanches au dehors, rouges en dedans.

10. PROTÉE A FLEURS EN ÉPI. *P. spicata.* Feuilles longues, bipinnées ; en mai, fleurs blanches, en épis, écailles rose tendre au sommet.

11. PROTÉE A FEUILLES DE PIN. *P. pinifolia.* Arbrisseau de 2 pieds ; feuilles longues, linéaires ; fleurs jaune pâle, d'un effet charmant par l'air léger que leur donnent les pétales longs et filiformes. Dans l'endroit le plus chaud, le plus sec et le plus aéré de la serre.

12—18. On cultive encore d'autres espèces, dont les plus belles sont : *P. grandiflora,* très-belle ; *P. triternata,* extrêmement bizarre ; *P. canaliculata,* très-belle ; *P. pulchella,* variété du *P. speciosa,* superbe ; *P. repens,* rampante ; *P. cynaroïdes,* très-belle ; enfin la *P. cordata,* peut-être la plus brillante de toutes par le rouge carmin des larges écailles qui entourent les fleurs ; feuilles grandes, charnues, glauques et bordées de rouge, attachées par un pétiole carmin. — 35 espèces.

BANKSIA A FEUILLES EN SCIE. *Banksia serrata.* De la Nouv.-Hollande, comme les suivans. Arbuste de 8 à 10 pieds ; feuilles linéaires, tronquées au sommet, à nervure terminée par une épine ; fleurs petites, en cône obtus, à tube jaune, et divisions violettes à l'intérieur, bleues à l'extérieur et jaunâtres à la base. Terre légère ou de bruyère ; midi ; serre tempérée ou orangerie. Multiplic. de graines ou de boutures, sur couche chaude ou châssis, ou en serre chaude sous entonnoir. Les jeunes plantes repiquées aussi sur couche et sous châssis, et privées de lumière, qu'on leur rend peu à peu après la reprise. Tous se cultivent de même.

2. BANKSIA A FEUILLES ÉCHANCRÉES. *B. præmorsa,*

Feuilles en coin à la base, tronquées au sommet, à nervure du milieu terminée par une épine; en juillet, fleurs en cône, à tube violet, et à divisions d'un beau jaune.

3. Banksia a feuilles de bruyère. *B. ericæfolia.* Smith. Feuilles linéaires, roulées, échancrées au sommet; en mars et avril, fleurs jaunes, en cônes de 6 pouces, à style très-long, qui se courbe sur chaque anthère, puis s'étend et donne au thyrse l'air d'un goupillon léger.

4. Banksia a petits cônes. *B. microstachia.* Cav. Feuilles lancéolées, tronquées au sommet, très-blanches en dessous; fleurs jaune-safrané; cônes comme un gland. Un des plus beaux du genre. On cultive aussi les Banksias denté, *dentata;* — a feuilles entières, *integrifolia;* — a feuilles d'olivier, *oleæfolia.* Cav. *verticillata.* Hort. ang.; — élevé, *robur.* Cav. Arbre de 30 pieds, port du chêne; — *Quercifolia.* Hort. ang.; —*latifolia*, espèce très voisine; — épineux; *spinosa.* Smith; — *marginata;* — *oblongifolia;* — *ilicifolia;* — *dactyloïdes.* — 7 esp ces.

VAUBIER en poignard. *Hakea pugioniformis.* Herb. de l'Am. vol. 4. De la Nouv.-Hollande. Arbrisseau de 6 à 8 pieds; feuilles cylindriques, persistantes, piquantes; de mai en août, fleurs blanchâtres, petites, axillaires et groupées, à divisions linéaires, inégales; capsule ligneuse, ovale, prolongée à son extrémité en pointe aiguë et munie de 2 appendices latéraux. Terre de bruyère; serre tempérée. Multiplic. de graines et de marcottes. — 34 espces.

EMBOTHRIUM a feuilles de saule. *Embothrium salicifolium.* Vent. *E. salignum.* Andr. *Hakea saligna.* Brown. Ce genre, de la Nouv.-Hollande, se cultive comme les banksias. Tige de 6 à 8 pieds; feuilles rougeâtres; en mai, fleurs réunies, nombreuses, petites, jaune pâle; odeur agréable.

2. Embothrium soyeux. *E. sericeum.* Smith, And. *Grevillea sericea.* Brown. Feuilles oblongues-lancéolées. Presque toute l'année, fleurs en bouquets, petites, pourpre clair ou lilas.

3. Embothrium magnifique. *E. speciosissimum.*

Smith, Wild. *E. spatulatum*. Cav. *Telopea speciosissima*. Herb. de l'Am. vol. 8. Bel arbrisseau de 6 à 10 pieds; feuilles grandes, ovales, spatulées, inégalement dentées; en mai et juillet, fleurs nombreuses, réunies en tête arrondie, terminale, de la grosseur du poing, du plus beau rouge ainsi que la collerette de feuilles lancéolées, étalées qu'elles ont à la base. — 5 espèces.

LOMATIE à feuilles de Silaus. *Lomatia silaïfolia*. Herb. de l'Am. vol. 3. *Embothrium silaïfolium*. Smith. De la Nouv.-Hollande. Tige de 2 pieds; feuilles sur-composées, folioles oblongues et divisées; en juin-août, fleurs jaune soufre ou blanchâtres, disposées en longue grappe terminale. Terre de bruyère; orangerie. Multiplic. de marcottes. On cultive aussi la Lomatie dentée. *L. dentata*. — 8 espèces.

DRYANDER floribon. *Dryandra floribunda*. R. Br. De la nouv. Holl. Arbrisseau à feuilles sessiles incisées, à dentelures épineuses, et dont les fleurs sont disposées en tête comme dans les protea. Quoique toutes les espèces de ce genre et du suivant soient très-intéressantes, on en voit peu dans le commerce. — 12 espèces. Vient mieux semée en place en avril qu'élevée sur couche et repiquée ensuite.

LAMBERTIA à feuilles de romarin. *Lambertia formosa*. Herb. de l'Am. vol. 6. De Botany-Bay. Joli arbrisseau de 4 à 5 pieds; feuilles linéaires lancéolées, argentées en dessous; en avril, fleurs roses en tête conique, entourées d'écailles rouges sur les bords. Orangerie et terre de bruyère. Multiplic. facile de boutures. — 4 espèces.

PÉTROPHILE trifide. *Petrophila trifida*. R. Br. Nouv.-Holl. Arbrisseau de 3 pieds; feuilles trifides, à lobes lancéolés; en mai-juin, têtes de fleurs jaunes terminales, assez grandes. Serre tempérée. Terre de bruyère. — *Petrophila*, *nova species*. Même port; feuilles triternées, à divisions linéaires: fleurs rose violacé en tête terminale. Même culture. Toutes deux chez M. Cels. — 3 espèces.

FAMILLE des Lauriers. *Fleurs hermaphrodites ou diclines. Calice à 6 divisions; 12 étamines dont la moitié stérile; anthère à 4 loges, s'ouvrant de la base au sommet;*

ovaire libre; 1 style à stigmate simple ou divisé; drupe ou baie monosperme. On ne cultive guère en pleine terre, sous notre climat, que 3 ou 4 espèces de laurier : les autres sont d'orangerie ou de serre chaude : quelques-uns perdent leurs feuilles chaque année, d'autres sont toujours verts ; la plupart sont aromatiques. Tous se multiplient de graines fraîches, quelques-uns d'éclats, de marcottes, et rarement de boutures. Ceux de plein air aiment une terre franche, fraîche ou la terre de bruyère également fraîche.

LAURIER FRANC, D'APOLLON, COMMUN, A SAUCE. *L. nobilis.* L. Du Levant. Arbre de 20 pieds; en mai, fleurs dioïques, jaunâtres, nombreuses; baies noirâtres. Terre franche légère; exposition abritée; couverture l'hiver, ou orangerie; arrosemens fréquens en été. Multiplic. de graines, en terrines, sur couche chaude, et rentrées l'hiver en orangerie ou sous châssis; de marcottes par incision, de rejetons, ou enfin de boutures difficiles à la reprise.

2. LAURIER DE CAROLINE. *L. Carolinensis.* MICH. Moyen arbre bien fait; feuilles lancéolées, rétrécies aux deux bouts, glauques et pubescentes en-dessous : fleurs d'un blanc sale en grappes axillaires. Terre légère. Orangerie. Multipl. de bouture sous cloche.

3. LAURIER FAUX-BENJOIN. *L. benzoin.* L. De la Virginie. Feuilles ovales-pointues, odorantes comme le bois; en mai, fleurs jaunâtres; baies rouge vif, puis noirâtres. Terre légère, substantielle ou de bruyère, humide; mi-soleil. Multiplic. de graines encore fraîches, comme celles des espèces suivantes, sur couche tiède et ombragée, ou de marcottes par incision. Pour obtenir des graines fertiles, il faut placer le mâle et la femelle près l'un de l'autre.

4. LAURIER SASSAFRAS. *Laurus sassafras.* L. *Persea sassafras.* SPRENG (1). De la Caroline. Arbre de 20 à 30 pieds; feuilles ovales et entières, ou incisées, ou à 2 lobes; en mai et juin, fleurs petites, jaunes, en grappes; baies bleues, à cupule et à pédicule rouges. Culture du n°. 3; de plus propagation de rejetons, et situation ouverte.

5. LAURIER ROUGE OU BOURBON. *L. borbonia.* L. *Persea borbonia.* SPRENG. Des Antilles. Bel arbre. Feuilles

(1) Springel appelle PERSEA, tous les lauriers dont le calice devient une cupule charnue.

ovales-allongées, épaisses, aromatiques; en juin, fleurs petites, jaunâtres; baies bleues, cupule rouge. Même culture, mais orangerie. Bois rose, propre à faire de beaux meubles.

6. Laurier des Indes, royal. *L. indica.* L. *persea indica.* Spreng. Des Canaries. Arbre de 30 à 40 pieds; feuilles grandes, lancéolées; en octobre et novembre, fleurs petites, blanc jaunâtre, un peu soyeuses; baies oblongues et bleuâtres. Même culture que le n°. 5.

7. Laurier camphrier. *L. camphora.* L. *Persea camphora.* Spreng. Du Japon. Arbre élevé; feuilles ovales, pointues, à trois nervures; en été, fleurs blanchâtres, à divisions ovales et profondes. Le fruit pourpre foncé. Culture du n°. 5. Toutes les parties de cet arbre exhalent l'odeur du camphre.

8. Laurier de Madère. *L. maderensis.* Lam. *Persea fœtens.* Spreng. Arbrisseau à feuilles ovales, pointues; en octobre et novembre, fleurs en panicule axillaire. Même culture. Odeur désagréable.

9. Laurier cannellier. *L. cinnamomum.* L. Herb. de l'Am. vol. 5. *Persea cinnamomum.* Spreng. De Ceylan. Arbre de 20 à 30 pieds; feuilles ovales, oblongues, acuminées, à 3 nervures; fleurs dioïques, petites, blanchâtres, en panicules axillaires et terminales. Toutes les parties de cet arbre exhalent une odeur aromatique très-agréable. Serre chaude toute l'année. Terre franche; multiplic. de marcottes et boutures. Son écorce est la cannelle du commerce.

10. Laurier cassia. *L. cassia.* L. *Persea cassia.* Spreng. De l'Inde. Diffère du précéd. par ses feuilles plus étroites et par ses jeunes pousses soyeuses. Même culture.

11. Laurier avocat. *L. persea.* L. *Persea gratissima.* Gært. De l'Am. mér. Arbre pyramidal de 40 pieds; feuilles oblongues, glauques en-dessous; fleurs jaunâtres en grappes axillaires; fruit vert ou violet, semblable à une grosse poire, très-bon. Même culture. — 58 espèces.

FAMILLE des Polygonées. *Calice à 4 ou 6 divisions pétaloïdes; corolle* o. 6 *ou* 8 *étamines; ovaire libre*; 2 *ou trois styles; drupe ou cariopse monosperme.* On cultive peu de plantes de

cette famille pour l'ornement. Les unes sont de serre chaude et les autres de pleine terre.

RAISINIER À GRAPPES. *Coccoloba uvifera*. L. HERB. DE L'AM. vol. 7. Des Antilles. Grand et bel arbre; feuilles en cœur arrondi, sessiles, coriaces, larges de 6 pouces; fleurs blanchâtres ou pourpres, petites, en épi d'un pied; fruit de la grosseur d'une cerise, purpurin, d'une saveur sucrée et un peu acide. Multiplic. de graines sur couche chaude. Serre chaude.

2. RAISINIER À LARGES FEUILLES. *C. pubescens*. L. Des Antilles. Feuilles larges de 2 pieds, en cœur arrondi, presque sessiles, rudes, nervées, un peu velues des deux côtés. Multiplic. de bouture étouffée. Serre chaude. Très-belle espèce. — 17 espèces.

PERSICAIRE DU LEVANT. *Polygonum orientale*. L. Annuelle; tige de 5 à 9 pieds, articulée, verte et rougeâtre; feuilles très-larges et ovales-aiguës; fleurs nombreuses en épis terminaux, axillaires et pendans, rouge carmin, ou blanches. Se ressème d'elle-même. On peut la semer en mars sur couche, et repiquer en terre substantielle et fraîche. Elle convient dans les massifs et grands parterres. — 94 espèces.

ATRAPHAXIS ÉPINEUX. *Atraphaxis spinosa*. L. De l'Orient. Petit arbuste touffu, haut de 2 pieds, à écorce blanche; rameaux presque épineux au sommet, feuilles petites, ovales : après la fécondation, deux divisions du calice grandissent, deviennent blanches, ensuite plus ou moins rosées et imitant des fleurs. Multiplic. de graines et boutures. Pleine terre à bonne exposition et couverture l'hiver. — 1 espèce.

FAMILLE DES ATRIPLICÉES. *Difficilement caractérisée. Calice à 3 ou 5 divisions, corolle, étamines et pistils très-variables; graine unique ou baie polysperme.* De serre chaude et de pleine terre : très-faciles à cultiver et à multiplier.

PHYTOLACCA COMMUN. Raisin d'Amérique. *Phytolacca decandra*. L. De la Virginie. Rustique; grosses racines vivaces; tiges de 6 pieds, rouges et rameuses; feuilles grandes, ovales, pointues, vertes et rouges; en août-septembre, fleurs petites, blanches et rougeâtres, en grappes axillaires droites et longues. Baies à suc rouge de laque, que l'on a en vain essayé de fixer. Terre lé-

gère; midi; multiplic. de graines en terrines et sur couche, ou séparation des racines. Garantir de la grande humidité, l'hiver. — 7 espèces.

RIVINE COTONNEUSE. *Rivina humilis.* L. De l'Amér. équator. Serre chaude, d'où on la sort pendant 3 mois d'été. Petit arbuste à feuilles ovales-aiguës, entières; une partie de l'année, fleurs petites, blanches, en grappes; petits fruits comme des groseilles, mais rouge vif. Multiplic. de semence sur couche tiède et sous châssis: repiqué, replacé sur une couche et sous châssis, mais ombragé jusqu'à sa reprise, ou bien mis en serre chaude, il fleurira la même année. Terre franche légère, et fréquens arrosemens.

2. RIVINE GLABRE. *R. lævis.* L. Même pays et mêmes soins. Plus grand; feuilles ovales, souvent teintes de rouge. Aux mêmes époques, fleurs blanches, petites, en épis; fruits rouge vif. — 6 espèces.

SOUDE EN ARBRE. *Salsola fruticosa.* L. Indigène. Arbrisseau de 2 à 3 pieds, touffu, droit, toujours vert: feuilles subulées, charnues, petites, et nombreuses. Fleurs petites, d'un blanc sale, peu apparentes. Toute terre, à demi-ombre: craint les fortes gelées. Multiplic. de boutures et d'éclats. — 50 espèces.

BLÈTE A TÊTE, ou Épinard-fraise des jardiniers. *Blitum capitatum.* L. D'Autriche. De mai en août, fleurs peu apparentes; fruits semblables à des fraises pelotonnées au bout des rameaux. BLÈTE EFFILÉE. *B. virgatum.* L. Indigène. Tiges plus longues et effilées; feuilles plus étroites; fruits le long des rameaux. Toute terre. De graines au printemps; aucun soin, se ressèment d'elles-mêmes. — 3 espèces.

CLASSE 7. HYPOSTAMINIE, c'est-à-dire plantes ayant l'embryon dicotylédon, point de corolle, les étamines insérées sous le pistil.

FAMILLE DES AMARANTHES. *Fleurs hermaphrodites ou diclines. Calice quinquephylle, caliculé; étamines libres ou réunies à la base. Style simple, bi ou trifide; capsules s'ouvrant en travers à une loge mono ou polysperme; fleurs en tête ou en épis paniculés.* Plantes annuelles qu'il est bon de semer au printemps sur couche chaude pour en hâter la floraison. On les repique

ensuite en pépinière ou immédiatement en place sur les parterres. Elles aiment une bonne terre.

AMARANTHE A FLEURS EN QUEUE, Discipline de religieuse, Queue de renard. *Amaranthus caudatus*. L. De l'Inde. Annuelle. Tige de 2 à 3 pieds; feuilles ovales, oblongues, rougeâtres; en juin-septembre, fleurs en longues grappes, pendantes et cramoisies. Elle se sème d'elle-même, et vient partout. — AMARANTHE TRICOLORE. *A. tricolor*. L. De l'Inde. Annuelle. Cultivée pour ses feuilles grandes, ovales-lancéolées, tachées de jaune, de vert et de rouge. De juin en septembre, fleurs vertes, latérales. — AMARANTHE GIGANTESQUE. *A. speciosus*. KER. Du Nepaul. Annuelle. Tige droite rameuse, pyramidale, haute de 5 pieds: fleurs pourpre-cramoisi agglomérées le long des rameaux. Vient mieux semée en place en avril, qu'élevée sur couche et repiquée ensuite.

CÉLOSIE A CRÊTE, Amaranthe des jardiniers, Crête-de-Coq, Passe-Velours. *Celosia cristata*. L. Annuelle; de l'Inde. Tige d'un à 2 pieds, rameuse. Feuilles sessiles, assez larges et ovales-aiguës; fleurs très-petites, tellement nombreuses et serrées en têtes longues, aplaties et plissées, qu'on les prendrait pour des crêtes ou des morceaux de *velours épais*. Terre franche légère: exposition chaude. De graines en mars sur couche chaude. Repiquage sur couche, ou en pots enfoncés dans la couche jusqu'en juillet, et préserver du moindre froid. Mettre en terre avec la motte. On recueille les graines à mesure qu'elles mûrissent. Variété à crêtes jaunes. Ces deux célosies ont produit beaucoup de variétés très-agréables, différant entr'elles par leurs couleurs ou par les formes et les plissures régulières ou bizarres de leurs crêtes. Même culture. — 19 espèces.

GOMPHRÈNE ou AMARANTHINE GLOBULEUSE IMMORTELLE VIOLETTE, TOÏDES, TOLIDES. *Gomphrena globosa*. L. De l'Inde; annuelle. Tiges de 18 pouces, articulées, velues; feuilles lancéolées, molles, pubescentes; de mai en octobre; fleurs en têtes globuleuses, rouge-violet, d'une longue durée. Variété à fleurs

blanches, à fleurs panachées et une autre couleur de chair nouvellement introduite. Culture de la Célosie. — 10 espèces.

FAMILLE des Nyctages. *Calice monophylle, tubulé, corolliforme, simple ou caliculé; étamines sur une glande autour de l'ovaire; 1 style; stigmate simple; semence solitaire.* Quoique vivaces, on cultive ces plantes comme annuelles, semées sur couche et repiquées à exposition chaude et terre légère.

BELLE-DE-NUIT ordinaire, Faux-Jalap. *Mirabilis Jalappa.* L. Herb. de l'Am. vol. 6. Du Pérou. Racine fusiforme; feuilles opposées, en cœur; tige de 2 pieds; de juillet en septembre, fleurs en bouquets axillaires, nombreuses, rouges, jaunes, blanches, ou panachées, ne s'ouvrant que la nuit, comme toutes celles du genre. Terre légère et substantielle; multiplic. de semences. On la cultive comme la reine-marguerite. — Belle-de-nuit a fleurs longues. *M. longiflora.* Du Mexique. Tiges longues, cassantes et diffuses; feuilles en cœur, visqueuses comme toute la plante; en été, fleurs blanches, à tube long de 4 à 5 pouces, à odeur de fleurs d'orange. Même culture. On sème annuellement parce que ses racines vivaces sont sensibles au froid. La Belle-de-Nuit hybride obtenue par M. Le Pelletier tient le milieu entre ces deux espèces. Les racines de toutes les Belles-de-Nuit peuvent se conserver l'hiver comme celles des Dahlia. — 3 espèces.

FAMILLE des Plombaginées. *Calice tubulé; corolle hypogyne; mono ou polypétale: étamines hypogynes ou épipétales; ovaire libre, 1 ou 5 styles; capsule monosperme.* Petites plantes de serre et de pleine terre. Terre franche ou légère; exposition chaude ou serre; peu d'arrosemens en hiver. On les multiplie rarement de graine, plus facilement de l'éclat des pieds.

DENTELAIRE de Ceylan. *Plumbago zeylanica.* L. Tiges ligneuses, de 18 pouces, faibles, d'un vert bleuâtre; feuilles larges, ovales, pointillées de blanc, persistantes; en août et septembre, fleurs en épi, petites, d'un beau blanc. Terre franche, exposition très-chaude, beaucoup d'arrosemens en été, peu en hiver. Multiplic. de graines sur couche chaude ou en pot. Serre chaude.

2. Dentelaire grimpante. *P. scandens.* L. De

l'Amér. mérid. On la croit une variété de la précédente: tiges plus hautes sans être grimpantes; feuilles un peu plus larges; fleurs en juillet et août. Même culture.

3. DENTELAIRE ROSE. *P. rosea*. L. HERB. DE L'AM. vol. 5. De l'Inde. Tiges ligneuses, nombreuses, de 3 à 5 pieds, articulées; feuilles ovales, entières, persistantes; en différens temps, fleurs nombreuses, roses, en épi d'un pied. Même culture, multiplic. de racines.

4. DENTELAIRE AURICULÉE. *P. auriculata*. LAM. HERB. DE L'AM. vol. 6. *P. cœrulea*. HORTUL. Tiges grêles, striées, lisses, sarmenteuses, de 2 à 6 pieds; feuilles en rosette, oblongues, spatulées, ponctuées de blanc en dessous, stipules réniformes, auriculées; fleurs grandes, en épi court, bleu céleste, se succédant de septembre à novembre. Serre tempérée ou chaude. Même culture. — 7 espèces.

STATICÉ À BORDURES. Gazon d'Olympe. *Statice Armeria*. L. *Armeria maritima*. W. Indigène et rustique. Tiges très-courtes, couvertes par de nombreuses feuilles linéaires formant un gazon agréable, et sur lequel s'élève de mai à juillet une quantité de têtes de fleurs rouges, roses ou blanches, portées sur des pédoncules de 4 à 6 pouces. Très-propres aux bordures en terrain léger et frais; les vers blancs en sont friands. Multiplic. facile d'éclats et de graines.

2. STATICÉ LIMONIUM. *S. limonium*. L. Indigène. Feuilles grandes, glauques, ovales-oblongues, en rosette. Tiges de 18 pouces à 2 pieds, nues, rameuses; en juin et juillet, épis unilatéraux de fleurs petites, nombreuses et d'un joli bleu Même culture, mais plus délicate; exposition chaude, et couverture l'hiver.

3. STATICÉ À BALAIS. *S. scoparia* MARSCH. Du Caucase. Feuilles radicales moins larges et plus longues que les précédentes; tige de 2 pieds, très-rameuse; fleurs bleu pâle, très-nombreuses, d'août en septembre. même culture.

4. STATICÉ DE TARTARIE. *S. tatarica*. L. Tiges plus basses, plus rameuses, corymbiformes. Feuilles lancéolées oblongues, couchées, d'un vert blanchâtre; en juin, fleurs d'un rouge assez vif. Passe en pleine terre où elle est plus belle qu'en pots.

5. STATICÉ CRÉPUE. *S. mucronata.* L. F. De Barbarie. Racines odorantes ; tiges d'un pied, diffuses, rameuses, membraneuses ; feuilles ovales, couvertes d'une poussière farineuse ; tout l'été, fleurs en épis unilatéraux, serrées, violet tendre. Orangerie. Multiplic. de grainse.

6. STATICÉE DE RUSSIE. *S. speciosa.* LIN. Feuilles étalées, spatulées, mucronées; de mai en juillet, hampe d'un pied divisée en large corymbe dense couvert d'un grand nombre de fleurs roses. Terre ordinaire. Multipl. facile de graines et par la division du pied. — 50 espèces.

CLASSE 8. HYPOCOROLIE ; c'est-à dire, plantes ayant l'embryon dicotylédon ; la corolle monopétale insérée sous le pistil.

FAMILLE DES LYSIMACHIES. *Calice divisé ; corolle ordinairement régulière à 5 lobes ; autant d'étamines opposées aux lobes ; 1 style ; fruit 1-loculaire.* Quelques-unes veulent l'orangerie et une terre douce et légère : d'autres l'ombre et des soins minutieux : les autres enfin une terre humide et peu de soins. Toutes se multiplient de graines, d'éclats ou de racines.

MOURON A FEUILLES ÉTROITES. *Anagallis Monelli.* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. D'Espagne. Trisannuelle. Tige petite, droite, anguleuse ; rameaux nombreux, ayant besoin d'appui ; feuilles sessiles, opposées, lancéolées, et verticillées de 3 ou 4 au sommet. En mai et septembre, fleurs en roue, passant du bleu au rouge, avec une tache carmin au centre. Terre franche légère ; mi-soleil ; serre tempérée. Multiplic. de graines aussitôt mûres, et de boutures sur couche tiède qui peuvent fleurir 6 semaines après.

MOURON EN ARBRE, OU DE MAROC. *Anagallis collina.* SCHOUSB. *A. fruticosa.* VENT. HERB. DE L'AM. vol. 1. Joli arbuste de 18 pouces, à tiges tétragones ; feuilles ternées, lancéolées-aiguës, persistantes ; toute l'année, fleurs semblables à celles du petit mouron rouge, mais plus grandes. Variété à fleurs doubles. Terre franche, légère et substantielle ; arrosemens fréquens en été ; serre tempérée ; boutures sur couche. — 12 espèces.

2. LYSIMACHIE A FEUILLES DE SAULE. *L. ephemerum.* L. D'Espagne. Tiges de 3 pieds, feuilles lancéo-

lées, opposées, sessiles; de juillet-septembre, fleurs blanches en épis. Terre franche, légère et humide, au midi. Multiplic. de graines sur couche, fréquemment arrosées, ou de l'éclat des pieds.

3. Lysimachie thyrsiflore. *L. thyrsiflora.* L. Du nord de l'Europe. Tige d'un pied, simple; feuilles opposées, linéaires-lancéolées, ponctuées. En juin-juillet, fleurs jaunes, petites, en grappes serrées axillaires. Même culture.

4. Lysimachie ponctuée. *L. punctata.* L. De la Belgique. Tige d'un à 2 pieds, paniculée; feuilles ovales-oblongues, sessiles, opposées par 2, 3 ou 4 ensemble. En juin-juillet, fleurs jaunes pédonculées en verticilles. Terre un peu humide et ombragée.

5. Lysimachie verticillée. *L. verticillata.* Marsch. Herb. de l'Am. vol. 3. Du Caucase; feuilles pétiolées, toutes verticillées; fleurs, 2 à 3 ensemble dans les aisselles des feuilles, formant au sommet de la tige une belle grappe terminale. Pleine terre de bruyère. — 17 espèces.

PRIMEVÈRE commune. *Primula veris* et *elatior.* W. Herb. de l'Am. vol. 6. Indigène. Plante basse et vivace; feuilles radicales, ovales, oblongues, dentées: fleurs radicales, pédonculées dans la *P. veris*, disposées en ombelle sur une hampe de 4 à 6 pouces dans le *P. elatior;* d'ailleurs, même floraison printanière. Variétés très-nombreuses, à fleurs simples ou doubles, d'un grand nombre de nuances. Les amateurs recherchent les primevères dont les tiges sont fortes, et les corolles nuancées par 3 ou au moins 2 couleurs tranchantes. Ils nomment *œil* le cercle de la gorge de la corolle, et le veulent bien rond. Les couleurs préférées pour le limbe sont le brun velouté, noir, carmin foncé, feu, orangé, etc.; ce n'est que par les semis que l'on obtient ces belles variétés. Ils réforment comme *clouées* les plantes dont le filet des étamines n'est pas assez long pour laisser voir, au centre de la corolle, les anthères qu'ils nomment *paillettes.* Ils veulent encore que la corolle soit bordée de blanc, rose, ou feu. Terre franche légère, fraîche et ombragée. Mul-

tiplic. de semis, en automne, en pleine terre au levant, ou en terrine. Repiquer l'année suivante, à la même époque, et multiplier les belles variétés par la séparation des pieds, quand la fleur est passée, ou à l'automne. Les primevères de choix périssent dans les hivers rigoureux si on ne les couvre pas de paille sèche.

2. PRIMEVÈRE AURICULE, OREILLE-D'OURS. *P. auricula.* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. Des Alpes. Vivace, à tronc ou souche basse; feuilles ovales, arrondies, épaisses, dentées, farineuses dans quelques variétés. Tige simple, de 3 à 6 pouces, terminée, de mars en mai, et souvent en automne, par une ombelle de fleurs tubulées à limbe étalé. *L'Auricule des amateurs* se distingue par les qualités suivantes: 1°. une tige forte que n'entraîne point l'ombelle des fleurs; 2°. une corolle complète, c'est-à-dire ornée, au centre de la gorge, par les anthères de ses étamines entourant le pistil à hauteur du plant. Les amateurs appellent les anthères *paillettes*, le pistil *clou* et la gorge *œil;* 3°. la gorge doit être un cercle parfait, jaune ou blanc, tracé au centre de la fleur; il doit s'étendre sur la moitié de la corolle; 4°. le reste du limbe doit trancher par une couleur vive et veloutée, nuancée et plus foncée au milieu du large cercle qu'elle forme. Enfin les plus belles ont un cercle blanc ou jaune, plus ou moins étroit, sur le pourtour de la fleur. Plus les fleurons sont larges, nombreux et réguliers, plus la plante est précieuse. Les couleurs les plus estimées sont le bleu pourpre et le liseré blanc, le brun foncé, le brun olive, le feu velouté noir, l'orangé. Depuis quelques années une seconde variété est encore cultivée: ce sont les *poudrées* ou *anglaises*. Toute la plante est poudrée blanchâtre. Elles ont l'*œil* blanc; au lieu d'être rond, il est souvent carré et même pentagone. Il s'étend plus ou moins sur la corolle terminée irrégulièrement et panachée de brun, vert olive et ventre de biche. Enfin on en possède de doubles, dont 2 seulement sont estimées: la jaune et la mordorée. Les amateurs placent leurs auricules dans des pots sur des gradins en amphithéâtre, et les divisent en

4 classes : 1°. les *pures*, qui n'ont qu'une couleur ; 2°. les *ombrées* ou *liégeoises* à deux couleurs ; 3°. les *anglaises ;* 4°. les *doubles*.

L'oreille d'ours demande une terre franche, légère dans les terres humides et les climats pluvieux, un peu plus forte dans les températures et les terres sèches. On ne doit mêler que des engrais végétaux dans la terre qu'on lui destine. Elle ne craint pas le froid, mais le changement brusque de température et l'humidité, parce que les feuilles, au lieu de se dessécher, se pourrissent, et que la pourriture gagne le tronc. Il faut dans ce cas les avoir en pots, placés sur des planches ou des murettes élevées de 2 à 4 pieds au-dessus du sol. Lorsque les pluies se prolongent, on couche le pot, et on n'arrose, dans les temps même très-secs, que quand les feuilles en font connaître la nécessité par leur mollesse. On leur donne l'exposition du levant, et, à défaut, celle du nord. Multiplic. de graines semées en décembre jusqu'en mars en terre de bruyère, en terrines au levant ; la graine très-peu couverte. On repique quand le plant a 5 à 6 feuilles, en terrines si le plant est faible, et en bordures s'il est plus fort. L'année suivante, mettre celles de choix en pots de 5 à 6 pouces ; ne dépoter que tous les 3 ans ; enfoncer, après la fleur, les pots au levant dans une plate-bande qui ne reçoit les rayons du soleil que de 2 à 4 heures par jour ; enlever les feuilles jaunes en les détachant par un mouvement de droite à gauche. Coucher pendant l'hiver les pots qui ne sont pas enterrés, le fond du côté du midi, et pendant les fortes gelées couvrir légèrement avec des feuilles, ou mieux d'un châssis : ou les rentrer, mais seulement pendant la durée des gelées. On peut se contenter de les planter, en motte, dans une plate-bande, d'où on les relève, aussi en motte, lors de la floraison, pour les remettre en pots ; leurs couleurs en sont plus vives et plus fraîches.

3. Primevère de Palinure. *P. Palinuri.* Pet. de l'Italie. Tige ligneuse, haute de 4 à 6 pouces ; feuilles étalées, nues, spatulées ; longues de 8 à 10 pouces, ombelles de fleurs jaunes à calice, collerette et pédicelles fari-

neux. Doit être cultivée en pot, et rentrée en serre tempérée où elle fleurit en février et mars.

4. PRIMEVÈRE A FEUILLES DE CORTUSE. *P. cortusoïdes.* HERB. DE L'AMAT. vol. 6. De Sibérie. Feuilles radicales, pétiolées, ovales en cœur, sinuées et crénelées; hampe grêle, haute; en avril et mai au printemps; et en juillet, août, septembre, fleurs en ombelle, pourpres et délicates. Fait de charmantes bordures en terre légère à demi-ombre. Multipl. d'éclats et de graines.

5. PRIMEVÈRE CANDÉLABRE. *P. prænitens.* KER. *P. sinensis.* HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 8. Tige courte, charnue: feuilles étalées, pétiolées, en cœur, à 7 ou 9 sinus dentés ou incisés. Toute l'année, plusieurs hampes axillaires longues de 6 à 12 pouces, à 2 ou 3 articulations et autant de girandoles chacune de 8 à 12 fleurs larges de 15 lignes, à limbe pane, rose, à disque jaune. Le calice est scarieux et renflé. Terre de bruyère, et serre tempérée qu'elle orne admirablement pendant tout l'hiver. Variété à fleurs blanches. Multiplic. très-facile de graines, d'éclats et boutures, mais très-difficile jusqu'ici à faire varier en beau. — 20 espèces.

SOLDANELLE DES ALPES. *Soldanella alpina.* L. Charmante petite plante à racines vivaces. Feuilles radicales, en rein; tiges de 5 à 6 pouces; en avril et mai, 2 à 4 fleurs campanulées, pendantes, à bords frangés, violet pourpre ou blanches. Terre de bruyère mêlée d'un quart de terre franche, et demi-ombragée. Mult. de graines, ou de racines en octob.; couverture l'hiver. En orangerie elle fleurit en mars. — 1 espèce.

GYROSELLE, ou DODÉCATHÉON DE VIRGINIE. *Dodecatheon Meadia.* L. Des mots grecs *dodeca*, douze et *Theos,* Dieu, douze Dieux. Jolie plante à racines vivaces; feuilles radicales obtuses, en rosette; tiges de 10 à 12 pouces; au printemps, un bouquet, ordinairement de 12 jolies fleurs, petites, pendantes, rose-pourpre. Terre franche légère; exposition chaude; pleine terre ou orangerie. Multiplic. de graines aussitôt mûres, ou par racines en automne. — 2 espèces.

CYCLAME D'EUROPE. Pain-de-Pourceau. *Cyclamen europæum.* L. Indigène. Plante basse et vivace, à racine

tubéreuse; feuilles radicales, en cœur ou réniformes, presque orbiculaires, marquées en dessus de taches blanchâtres, rougeâtres en dessous; fleurs au printemps, et souvent en automne, petites, nombreuses, blanches ou purpurines, inodores, solitaires, tournées vers la terre comme toutes celles du genre, de sorte que l'extrémité de leurs pétales, longs, ondulés et réfléchis, regarde le ciel. En pot ou pleine terre légère, ombragée et pas trop sèche; couverture l'hiver. — CYCLAME A FEUILLES DE LIERRE. *C. hederæfolium.* H. K. D'Italie; dessous des feuilles roux; fleurs blanches, roses ou rouges, à odeur très-suave. Plus délicat.

3. CYCLAME DE COS. *C. Coüm.* De la Grèce; fleurit au printemps, si on le tient en terre de bruyère, et si on le met dans l'orangerie ou sous châssis pendant l'hiver. Plus petit, feuilles nombreuses, réniformes, vert foncé en dessus, en dessous pourpres comme les pédicules; fleurs rouges, à pétales larges, mais plus courts.

4. CYCLAME DE PERSE. *C. persicum.* Il fleurit plus tôt, est plus grand, et demande les mêmes soins. Feuilles en cœur obtus, rouges par-dessus; fleurs odorantes, rouges: la variété à fleurs blanches est appelée *C. d'Alep* par les jardiniers. Tous se multiplient de graines semées aussitôt la maturité au levant, et mieux en terrines mises en orangerie ou sous châssis pendant l'hiver: au printemps on repique le jeune plant. On peut encore couper leurs racines charnues, en ayant soin de laisser au moins un œil à chaque morceau qu'on met en terre, et qui ne tarde pas à jeter des radicules. — 5 espèces.

GLOBULAIRE COMMUNE. *Globularia vulgaris.* D'Europe. Tige de 6 ou 7 pouces; feuilles ovales, couchées, et en touffe; en juin, fleurs petites, bleues, en tête sphérique. Terre légère, sèche et maigre; exposition chaude en pleine terre, ou en pots et orangerie. Multiplic. par le pied.

GLOBULAIRE A FEUILLES DE SAULE. LAM. *Globularia longifolia.* AIT. De Madère. Arbrisseau de 7 à 8 pieds; feuilles lancéolées-linéaires; en septembre et octobre, fleurs bleu très-clair, agrégées. En pot; terre

substantielle mêlée de terre de bruyère. Arrosemens modérés; orangerie. Multiplic. de marcottes. — GLOBULAIRE TURBITH. *G. alypum.* Arbrisseau de 2 à 3 pieds, du midi de la France. Feuilles inférieures spatulées, à 3 dents, les supérieures lancéolées, aiguës, persistantes; fleurs bleuâtres, agrégées, en mars, septembre et octobre. Il mérite d'être plus répandu dans les jardins où il produit un bel effet. En pot et terre de bruyère; orangerie. Multiplic. de graines sur couche. — 10 espèces.

FAMILLE DES PÉDICULAIRES. *Calice divisé, souvent tubulé; corolle ordinairement irrégulière; 1 style à stigmate simple ou bilobé; capsule biloculaire, polysperme; fleurs avec bractées.* Les unes sont d'orangerie et les autres de pleine terre. Toutes se multiplient de graines et d'éclats. Elles aiment une terre franche, légère, un peu fraîche, et se contentent de toutes les expositions.

VÉRONIQUE A ÉPIS. *V. spicata.* L. Indigène. Tiges de 18 pouces, simples; feuilles opposées, crénelées; de juin en août, fleurs d'un bleu tendre. — VÉRONIQUE MARITIME. *V. maritima.* D'Europe. Tiges de 2 pieds, minces, blanchâtres; feuilles ternées, plus longues, plus aiguës. En été, fleurs d'un beau bleu, ou blanches, ou carnées, et à plusieurs épis. — VÉRONIQUE ÉLÉGANTE. *V. elegans.* HORTUL. Feuilles opposées et alternes, ovales, doublement dentées, pubescentes en dessous: tige droite, haute de 15 à 20 pouces, paniculée. En juin, épis nombreux de jolies petites fleurs roses. Terre de bruyère. Mutiplic. de graines et d'éclats. — VÉRONIQUE A FEUILLES DE GENTIANE. *V. gentianoïdes.* SMITH. Du Caucase. Racine fusiforme; tiges de 2 pieds, simples et velues; feuilles en touffe, opposées, couchées, ovales-oblongues; en mai, fleurs assez grandes, d'un bleu pâle. — VÉRONIQUE DE VIRGINIE. *V. virginiana.* Tiges de 2 à 3 pieds; feuilles verticillées par 4-6, un peu velues; en juillet-octobre, fleurs blanches, en épi d'un pied. — VÉRONIQUE TEUCRIETTE OU GERMANDRÉE. *V. teucrium.* Indigène. Tiges d'un pied, couchées; feuilles opposées, ovales, souvent incisées; en juin, fleurs d'un joli bleu veiné de rouge. — VÉRONIQUE CHAMÉDRIS. *V. chamædris.* Indigène.

Tiges plus courtes, rameuses; feuilles opposées, en cœur, dentées; en juin, fleurs d'un beau bleu et assez grandes. Ces plantes, très-rustiques, s'accommodent de tout terrain, mais préfèrent une bonne terre fraîche. Multiplic. de graines ou d'éclats. — VÉRONIQUE ÉLEVÉE. *V. elatior*. H. P. Tige de 4 pieds; feuilles lancéolées, opposées et ternées, profondément dentées; en juillet, fleurs d'un bleu clair en épis paniculés. VÉRONIQUE PERFOLIÉE. *V. perfoliata*. HERB. DE L'AMAT. vol. 5. Vivace; de la Nouv.-Hollande. Tige grêle, d'un à 3 pieds; feuilles nombreuses, ovales, entières, opposées, sessiles, glauques; en juillet-septembre, longue grappe grêle de fleurs d'un bleu tendre. En pot; terre de bruyère. Serre tempérée. — 80 espèces.

ÉRINE DES ALPES. *Erinus alpinus*. L. HERB. DE L'AMAT. vol. 7. Petite et vivace; formant touffe; feuilles oblongues, crénelées en rosettes; tiges courtes formant autant de grappes de jolies fleurs pourpre rose. Terre franche, fraîche et ombragée; dans les rocailles des jardins paysagers, elle produit de l'effet. Multiplic. de graines, ou de racines en automne.

ÉRINE LYCHNIDE. *E. Lychnidea*. THUMB. HERB. DE L'AMAT. vol. 8. D'Afrique. Tige droite frutescente, haute de 12 à 15 pouces: feuilles linéaires, dentées, ciliées au sommet: fleurs en épi terminal, fort longues, blanches en dedans, rougeâtres en dehors, à limbe plane dont les 5 div. sont bifides. Terre de bruyère. Serre tempérée. Multipl. d'éclats. — 12 espèces.

MANULÉE A FEUILLES OPPOSÉES. *Manulea oppositifolia*. VENT. Du Cap. Arbrisseau de 2 à 4 pieds, à rameaux grêles, nombreux: feuilles petites, oblongues, opposées, dentées dans le haut; tout l'été, fleurs axillaires et terminales, rose lilas à disque jaune. Variété à fleurs blanchâtres. Terre légère. Orangerie. Multiplic. de graines et de boutures. — 32 espèces.

FAMILLE DES ACANTHES. *Calice divisé, ordinairement avec bractée; corolle le plus souvent irrégulière; 2 étamines, ou 4 dont 2 plus grandes; 1 style à stigmate simple ou bilobé; capsule à 2 valves élastiques.* Celles de pleine terre demandent une bonne exposition, une terre profonde et substantielle: celles de serre chaude et tempérée veulent une terre douce et

légère. Multiplic. de graines et d'éclats, de boutures et marcottes sous châssis.

ACANTHE SANS ÉPINES. Branc-Ursine d'Italie. *Acanthus mollis*. L. De la France méridionale. Vivace; feuilles très-grandes, lisses, agréablement découpées; on les a imitées dans l'ornement du chapiteau de l'*ordre corinthien*. Tige simple de 2 à 3 pieds; fin de l'été, fleurs uni-labiées, assez grandes, aplaties, lavées de rose, n'ayant qu'une lèvre inférieure trilobée. Toute terre, mais mieux terre franche et profonde. Couverture l'hiver. Multiplic. de graines ou de racines. — 6 espèces.

RUELLIE OVALE. *Ruellia ovata*. CAV. HERB. DE L'AMAT. vol. 7. Du Mexique. Vivace. Tiges couchées; feuilles opposées, ovales, velues et ciliées; en août, fleurs bleues, grandes (3 dans les aisselles des feuilles), à divisions arrondies, crénelées. Sur couche et sous châssis l'été; serre chaude, près des jours, l'hiver. Terre substantielle; arrosemens fréquens pendant la végétation. Multiplic. de graines.

RUELLIE A FLEURS BLEUES, OU VARIABLE. *Ruellia varians*. VENT. HERB. DE L'AMAT. vol. 3. De l'Inde. Plante frutescente, rameuse, haute de 1 à 2 pieds; feuilles de 6 pouces, ovales-oblongues, aiguës; en janvier et mai, fleurs bleu d'azur en dedans, purpurines en dehors, disposées en épis munis de grandes bractées blanches et vertes. — RUELLIE BLANCHE. *R. lactea*. CAV. Du Mexique. Fleurs en août, blanc de lait pur; vivace. — RUELLIE MAGNIFIQUE. *R. formosa*. ANDR. HERB. DE L'AMAT. vol. 5. Du Brésil. Tige sous-ligneuse, grêle, ayant besoin de soutien, velue ainsi que ses feuilles qui sont ovales-entières; presque toujours, fleurs d'un rouge éblouissant, grandes, 2 à 4 au bout de longs pédoncules axillaires ou terminaux. Il faut empêcher cette plante de s'allonger ou la renouveler souvent pour qu'elle soit belle. Serre chaude; terre franche. Multiplic. facile de boutures sur couche chaude; garantir des kermès.

RUELLIE A FEUILLES DE PÊCHER. *R. persicifolia*. BOT. RÉG. *R. anisophylla*. HORT. Du Brés. Tige sous-ligneuse,

rameuse; feuilles ovales lancéolées très-pointues : fleurs en épi unilatéral, d'un lilas clair et se succédant presque toute l'année. Serre chaude. Terre douce. Multiplic. de boutures et d'éclats. — 60 espèces.

THUNBERGIA ODORANT. *Thunbergia fragrans*. ROXB. HERB. DE L'AMAT. vol. 4. Des Antilles. Tige ligneuse à la base, très-grêle, grimpante; feuilles en cœur allongé, anguleuses; fleurs blanches assez grandes, axillaires et solitaires, odorantes ou sans odeur chez nous. Serre chaude; terre légère tenue fraîche. Multiplic. de boutures.

2. THUNBERGIA A PÉTIOLE AILÉ. *T. alata*. HORTUL. Du Bengale. Port de la précédente; fleurs jaunes avec un tube pourpre. Même culture.

3. THUNBERGIA A GRANDES FLEURS. *T. grandiflora*. BOT. RÉG. De l'Inde. Cette plante grimpante, d'une vigoureuse végétation, qui a besoin de beaucoup de nourriture pour développer ses grandes et magnifiques fleurs bleues. Pour en jouir, il faut la planter en pleine terre en serre chaude non loin du verre. — 4 espèces.

CARMANTINE EN ARBRE. Noyer des Indes et de Ceylan. *Justicia adathoda*. L. Arbrisseau de 9 à 12 pieds; feuilles persistantes, grandes, aiguës, pubescentes; en juin–août, fleurs en épi, grandes, blanches, tubulées et à 2 lèvres. Terre à oranger; exposition chaude; arrosemens fréquens en été; orangerie ou serre tempérée; racines un peu gênées dans les pots; boutures en terrines sur couche et sous châssis, à l'ombre, au printemps, et marcottes.

2. CARMANTINE PEINTE. *J. picta*. De l'Amér. équat. Arbrisseau de 7 à 8 pieds; feuilles persistantes, ovales, pointues; en mars, fleurs en épis, écarlates et brillantes. Terre légère, fraîche. Serre chaude, multiplic. de bouture et de graine, comme tous les suivans.

3. CARMANTINE ROUGE. *J. quadrifida*. VAHL. HERB. DE L'AM. vol. 4. Du Mexique. Arbuste de 2 à 4 pieds; feuilles opposées, lancéolées, linéaires; tout l'été, fleurs solitaires, axillaires, écarlate vif, à tube long, droit

droit, divisé en 4 lobes oblongs. Exposition au midi, et arrosemens fréquens.

4. CARMANTINE ÉCARLATE. *J. coccinea.* CAV. De Cayenne. Arbrisseau de 6 à 7 pieds, l'un des plus beaux du genre; feuilles veinées, lancéolées; tout l'été, fleurs longues, rouge superbe, épis considérables. *J. pulcherrima.* L. fils. *Aphelandra cristata.* R. BR.

5. CARMANTINE POMPON, OU A CRÊTE. *J. cristata.* HERB. DE L'AMAT. vol. 2. Tige peu rameuse, frutescente, haute de 4 à 5 pieds; feuilles grandes, ovales; en août et septembre, fleurs en épi quadrangulaire, très-longues, tubuleuses, d'un beau rouge vermillon.

6. CARMANTINE EN ENTONNOIR. *J. infundibuliformis.* L. CROSANDRE ONDULÉ. *Crosandra undulæfolia.* SALISB. HERB. DE L'AMAT. vol. 4. De l'Inde. Arbrisseau de 2 pieds, rameux; feuilles ovales, ondulées; de juin en septembre, fleurs jaune safrané, ayant les 5 lobes du limbe larges et rabattus en avant.

7. CARMANTINE BICOLORE. *J. bicolor.* AND. HERB. DE L'AMAT. vol. 5. De la Jamaïque. Arbuste d'un à 2 pieds; feuilles ovales-aiguës; de mai en août, fleurs blanches à long tube grêle; limbe plane à 5 grands lobes dont l'inférieur est maculé de pourpre.

8. CARMANTINE JAUNE. *J. lutea.* HORTUL. HERB. DE L'AMAT. vol. 6. Tige de 2 à 3 pieds; feuilles ovales oblongues, aiguës; en mars, épi terminal imbriqué de grandes fleurs jaunes à 5 lobes étalés, égaux, dépassés.

9. CARMANTINE BRILLANTE. *J. speciosa.* FLOR. IND. Arbrisseau sous-ligneux, haut de 2 à 3 pieds; feuilles ovales oblongues, acuminées; pendant l'automne, fleurs agrégées, terminales, d'un beau violet clair, ayant la lèvre supérieure marquée de quelques taches pourpres à la base. Serre chaude. Multipl. de graines et boutures. Jardin du roi. — 136 espèces.

FAMILLE DES JASMINS. *Calice tubulé, ainsi que la corolle qui est régulière; presque toujours 2 étamines et 1 style; stigmate bilobé; capsule ou baie biloculaire.* Cette famille renferme des arbres et des arbrisseaux à feuilles opposées et alternes, ponctuées, de serre chaude, d'orangerie et de pleine terre; ces derniers aiment une terre substantielle et fraîche; les autres une terre plus légère; tous se multiplient de graines qu'il faut

semer fraîches; quelques-uns de marcottes, d'éclats et la plus grande partie de greffe. Les frênes sont placés ici un peu systématiquement en faveur du frêne à fleurs.

LILAS COMMUN. *Syringa vulgaris*. HERB. DE L'AM. vol. 7. Charmant arbrisseau à fleurs en thyrse, d'une odeur suave, paraissant en mai. Variétés à feuilles panachées, en blanc, en jaune; fleurs violet bleuâtre ou blanc pur. Moins méritant que la variété suivante.

2. LILAS DE MARLY. Thyrses plus épais, fleurs plus grandes, violet pourpre; odeur aussi suave.

3. LILAS VARIN. *S. rothomagensis*. H. P. Hybride du lilas de Perse et du lilas de Marly. Feuilles plus petites que celles du lilas ordinaire; thyrses très-allongés et fournis de fleurs plus grosses et plus colorées que celles du lilas de Perse. Toute terre et toute exposition; mieux terre franche légère, et le levant. Multiplic. de greffe et marcottes.

4. LILAS SAUGÉ. L. *Saugeiana*. HORTUL. Diffère du précédent par ses fleurs plus rouges et plus belles.

5. LILAS DE PERSE. *S. persica*. De 5 à 7 pieds; feuilles pointues, plus petites; fleurs plus grêles, pourpre clair. Variété à feuilles laciniées, *Lilas à feuilles de persil;* autre à fleurs blanches, odeur plus forte. — 4 espèces.

FRÊNE COMMUN. *Fraxinus excelsior*. Indigène. Bel arbre de plus de 60 pieds, à racines pivotantes; feuilles ailées avec impaire; fleurs en grappes jaunâtres, en avril et mai. Cet arbre, que les cantharides attaquent de préférence, ne doit pas être placé auprès des habitations à cause de l'odeur malfaisante que ces insectes exhalent. Variétés, 1°. F. JASPÉ. *F. jaspidea*. H. P. Branches et tige marquées de raies jaunes longitudinales; 2°. F. DORÉ. *F. aurea*. H. P. Branches et rameaux jaunes, sous-variété à branches pendantes; 3°. F. A FEUILLES PANACHÉES. *F. argentea*. H. P. Feuilles presque blanches, avec quelques raies ou taches plus vertes; 4°. F. PENDANT, PLEUREUR OU PARASOL. *F. pendula*. H. P. Aspect extrêmement singulier par ses branches, dirigées d'abord vers le ciel, et se courbant ensuite vers la terre; 5°. F. HORIZONTAL. *F. horizontalis*. Assez semblable au précédent, mais bran-

ches dirigées horizontalement : sous-variété à écorce dorée ; 6. *F. atrovirens*, à cause du vert foncé et presque noir de ses feuilles. F. A UNE FEUILLE. *F. monophylla*. H. P. Feuilles simples, au lieu d'être composées. Toutes se propagent par la greffe en écusson sur le frêne commun. Pour faire un bon effet, le *F. pleureur* doit avoir au moins 2 greffes placées en haut et en opposition, et dirigées d'abord avec des cerceaux qu'on attache en dessous. Le bois du frêne commun est très-bon pour le charronnage.

2. FRÊNE A LA MANNE. *F. rotundifolia*. LAM. De la Calabre, où il fournit la manne purgative.

3. FRÊNE A FLEURS OU A PÉTALES. *F. ornus*. D'Italie. Arbre de 30 pieds. En mai-juin, fleurs blanches munies de pétales, dont les autres espèces manquent. Il fournit aussi de la manne.

4. FRÊNE DE LA CAROLINE. *F. caroliniana*. LAM. Feuilles à folioles pétiolées, lancéolées, dentées.

5. FRÊNE BLANC. *F. alba*. BOSC. *F. americana*. MICH. De l'Amér. sept. Arbre de 80 pieds; écorce blanche. Feuilles grandes, ailées. Cette espèce, moins sujette aux cantharides, est préférable pour l'ornement des jardins paysagers; son bois vaut celui du chêne commun.

6. FRÊNE VERT. *F. viridis*. BOSC. De l'Am. sept. Bourgeons vert-luisant. Feuilles à 7 folioles, ovales-aiguës.

7. FRÊNE QUADRANGULAIRE. *F. tetragona*. MICH. De l'Amér. sept. Tige et rameaux tétragones dans la jeunesse.

8. FRÊNE TOMENTEUX. *F. tomentosa*. Arbre de 50 à 60 pieds. Feuilles de 12 à 15 pouces, à 3 ou 4 paires de folioles avec impaire.

9. LES FRÊNES DU CANADA, *canadensis*; A FEUILLES DE NOYER, *juglandifolia*; A FEUILLES DE SUMAC, *rhoïfolia*; DE SUREAU, *sambucifolia*; DE LENTISQUE, *lentiscifolia*; A PETITES FEUILLES, *parvifolia*, variété à feuilles rondes; et FRUITS LARGES, *platycarpa*; *pallida*; *acuminata*; *nigra*; *rufa*; *fusca*; *Richardi*; *lancea*; *longifolia pubescens*; *cinerea*; *elliptica*; *ovata*; *rubicunda*; *pulverulenta*, *nana* et *crispa*, sont autant d'espèces cultivées. Le *Fraxinus floribunda*, nouvelle

25.

espèce du Nepaul, est encore rare, On le voit au Jardin du Roi. Il exige l'orangerie. — 37 espèces.

Les frênes se multiplient de semences, mises en terre aussitôt leur maturité pour lever dans l'année, en sillons et recouvertes d'un pouce et demi, et par la greffe. Tous préferent un terrain franc et argileux, frais et humide, et viennent dans toutes les terres. Le frêne de la Caroline et celui à larges fruits sont plus délicats que les autres, et craignent les fortes gelées ; le frêne commun est plus robuste et croît jusque dans les craies pures. On distingue, pour l'agrément, ses variétés, le frêne parasol, le frêne horizontal, et les sous-variétés du frêne doré et de l'horizontal. M. Godefroy cultive à Ville-d'Avray plusieurs autres espèces intéressantes.

FONTANESIA A FEUILLES DE FILARIA. *Fontanesia phillyreoïdes.* LA BIL. De Syrie. Arbrisseau de 8 ou 10 pieds; tige droite; rameaux longs et flexibles; feuilles ovales-oblongues, caduques en pleine terre, persistantes en serre tempérée ; en mai, fleurs petites, en grappes, à 2 pétales d'abord blancs, puis rougeâtres. Terre franche légère, un peu crétacée, pierreuse et sèche; exposition du levant. Multiplic. de graines et de boutures, dans une bonne terre amendée, et au levant, ou de marcottes simples, ou même d'éclats. Propre à décorer les bosquets, et à faire de petites palissades. — 1 espèce.

CHIONANTHE DE VIRGINIE. Arbre de neige. *Chionanthus virginica.* L. Arbrisseau de 8 à 12 pieds, croissant au bord des ruisseaux ; feuilles grandes, oblongues, aiguës ; en juin, fleurs très-nombreuses, d'un beau blanc, divisées en 4 lanières longues et linéaires, et disposées en grandes grappes. Terre franche, humide ; mi-soleil. Multiplic. de graines en terrine sur couche tiède, mettant souvent un an à lever, ou le plus souvent de greffe sur le frêne. On en distingue une seule variété au Jardin des Plantes. — 7 espèces.

OLIVIER ODORANT. *Olea fragrans.* THUMB. De la Chine. Arbuste de 4 à 6 pieds ; feuilles ovales-oblongues, denticulées, coriaces, persistantes; en juillet, fleurs très-petites, blanches, axillaires et terminales, à odeur

suave. Orangerie, terre franche légère; multiplic. de marcottes et de graines sur couche et sous châssis. Même culture pour les suivans. Variété: OLIVIER ODORANT A FLEURS ROUGES, bien plus grand, feuillage beaucoup plus ample et denté plus profondément. Même multiplication. — OLIVIER D'AMÉRIQUE. *O. americana.* De la Carol. De 30 à 35 pieds, assez droit; feuilles lancéolées, elliptiques; en mai, grappes étroites de fleurs jaune pâle, odorantes; fruit pourpre bleuâtre. De pleine terre et se greffe sur l'olivier d'Europe. — OLIVIER DE MADÈRE. *O. excelsa.* AIT. Des Canaries. Arbrisseau dans nos serres, à feuilles planes et bords réfléchis. Fleurs peu remarquables. Orangerie Les *Olea emarginata*, de 40 à 50 pieds, *undulata, exasperata,* et le *salicifolia* peuvent aussi servir d'ornement aux orangeries. — 13 espèces.

BORIA. W. Genre composé d'arbrisseaux à feuilles simples, à petites fleurs blanches, et desquels on cultive en pleine terre, les *B. retusa* W., *porulosa* W., *acuminata.* — 6 espèces.

FILARIA A LARGES FEUILLES. *Phillyrea latifolia.* L. Indigène. Arbrisseau de 12 pieds, très-rameux, fastigié, toujours vert ainsi que les suivans : feuilles ovales-aiguës, dentées; en mars, fleurs blanc-verdâtre, latérales, nombreuses, peu apparentes; baies noires.

2. FILARIA A FEUILLES MOYENNES. *P. media.* Plus élevé. Feuilles oblongues-lancéolées, presqu'entières. Fleurs et fruits comme dans l'espèce précédente. Les *P. pendula* , *buxifolia*, *ligustrifolia* et *oleæfolia* en sont des variétés, selon Willdenow.

3. FILARIA A FEUILLES ÉTROITES. *P. angustifolia.* De 10 pieds; écorce marbrée de gris; feuilles linéaires-lancéolées, entières ; fleurs et baies de même. Toute terre légère, médiocre; mi-soleil. Multiplic. de graines aussitôt mûres, en terrine rentrée l'hiver, ou de marcottes par incision ou torsion, garanties des froids par une couverture, et levées au printemps. Abriter les jeunes plants les premières années, et secouer les branches chargées de neige ou de givre. Plus rustiques que

les alaternes, ils servent à former des palissades ou à orner des bosquets d'hiver. — 7 espèces.

MOGORI SAMBAC, JASMIN D'ARABIE. *Mogorium sambac.* H. P. *Nyctanthes sambac.* L. *Jasminum sambac.* SPRENG. De l'Inde. Arbrisseau grimpant de 10 à 12 pieds; feuilles en cœur, persistantes; tout l'été, fleurs nombreuses, à limbe divisé en 8 parties ouvertes, blanc pur, odeur forte et suave, surtout le soir. Variétés plus odorantes, 1°. à fleurs doubles souvent prolifères, 2°. à fleurs très-doubles et plus grandes (JASMIN DU GRAND-DUC OU DE TOSCANE), mais s'ouvrant mal. Terre franche ou de bruyère; serre chaude ou châssis; en été, arrosemens fréquens, et le plein air en juillet et août seulement. Multiplic. de marcottes enracinées au bout d'un an, ou de boutures sur couche chaude et sous châssis ombragé. On le taille pour l'arrêter. Le JASMIN MULTIFLORE, *J. hirsutum* L., semble appartenir à ce genre. — 13 espèces.

JASMIN JAUNE OU A FEUILLES DE CYTISE. *Jasminum fruticans.* L. Indigène. Buissons de 3 à 4 pieds, toujours verts; feuilles alternes, persistantes, simples ou à 3 folioles spatulées; de mai en septembre, fleurs petites, jaunes; baies noirâtres. Rustique; vient partout, mieux en terre légère et exposition chaude. Multiplic. de marcottes et de rejetons.

2. JASMIN D'ITALIE. *J. humile.* L. Plus petit; feuilles alternes, à 3 ou 5 folioles ovales aiguës; de juin à septembre, fleurs inodores, jaune plus pâle. Plus délicat. Exposition chaude et abritée, couverture l'hiver. Même culture.

3. JASMIN BLANC ORDINAIRE. *J. officinale.* L. Des Indes. Tiges sarmenteuses; feuilles opposées, à 7 folioles ovales-acuminées; de juillet en octobre, fleurs blanches et d'une odeur suave; en le tondant et en l'arrosant beaucoup, il donne des fleurs abondamment. Pleine terre au midi. Quand l'hiver détruit ses tiges, il repousse du pied qu'on couvre de litière. Même culture. Variété à feuilles panachées en blanc; autre en jaune.

4. JASMIN A GRANDES FLEURS, D'ESPAGNE. *J. grandiflorum.* L. De l'Inde. Tige droite, rameaux longs,

diffus; feuilles persistantes, à 7 folioles oblongues, obtuses; en juillet jusqu'à l'hiver, fleurs grandes, rouges au dehors, blanches en dedans, odeur agréable. Variété à fleurs semi-doubles qui s'ouvrent difficilement. Orangerie; terre franche légère. Au printemps, tailler sur 3 ou 4 yeux. Greffe en fente sur le jasmin blanc ordinaire.

5. JASMIN JONQUILLE. *J. odoratissimum.* L. De l'Inde. Feuilles persistantes, simples, ternées, ailées, à folioles oblongues obtuses. Presque toute l'année, fleurs jaunes, à odeur de jonquille. Multiplic. de graines, de rejetons et de marcottes. Semé au printemps il fleurit l'année d'après. Orangerie, même culture.

6. JASMIN DES AÇORES. *J. azoricum.* Joli arbrisseau; feuilles persistantes, opposées, à 3 folioles, en cœur aigu, glabres; en août fleurs blanches à odeur suave. Même culture. Variété à feuilles panachées.

7. JASMIN GLAUQUE, OU A FEUILLES DE TROÈNE. *J. glaucum.* H. K. *ligustrifolium.* LAM. Du Cap. Feuilles glauques, persistantes, simples; en août, fleurs odorantes, assez semblables à celles du jasmin d'Espagne. Même culture, et orangerie.

8. JASMIN SARMENTEUX. *J. volubile.* Du Cap. Jolie espèce; tige de 6 pieds, à rameaux sarmenteux; feuilles simples, ovales-aiguës; de mai à juillet, fleurs blanches, odorantes; Même culture; serre tempérée.

9. JASMIN GÉNICULÉ. *J. geniculatum.* HERB. DE L'AM. vol. 4. Des Iles de la mer du Sud. Pétioles articulés; feuilles opposées, simples, ovales, persistantes; en été, fleurs blanches, très-odorantes. Multiplic. de marcottes et de greffe en fente. Serre tempérée. Même culture.

10. JASMIN DE L'ILE DE FRANCE. *J. mauritianum.* DESF. Il ressemble au jasmin des Açores. Même culture, mais serre chaude.

11. JASMIN A FEUILLES ÉTROITES. *J. angustifolium.* W. De l'Inde. Tige grêle, dichotome: feuilles opposées, lancéolées, simples, à pétiole articulé: en automne, fleurs ternées, terminales, blanches, odorantes, à 8-12 divisions linéaires. Serre chaude. Terre légère. Multiplic. de marcottes et boutures.

12. JASMIN MULTIFLORE. *J. hirsutum.* L. *pubescens.*

W. *multiflorum*. ANDR. De Chine. Tige un peu grimpante, jeunes pousses pubescentes; feuilles opposées, simples; fleurs en cœur, velues en dessous. En automne, fleurs agglomérées, axillaires et terminales, blanches, à 7 lobes, odorantes. Serre tempérée. Terre douce légère. Il a l'aspect d'un Mogori.

13. JASMIN TRIOMPHANT. *J. revolutum*. SIMS. HERB. DE L'AM. vol. 8. Tiges sarmenteuses, de 8 à 10 pieds; feuilles ailées avec impaire, à 5-7 folioles ovales; fleurs jaune vif et très-odorantes. Multiplication de marcottes, de boutures et de greffe. Terre franche légère. Serre tempérée, où il fleurit presque tout l'hiver : il a supporté 12 degrés de froid en pleine terre, et n'a perdu que l'extrémité de ses rameaux. — 45 espèces.

TROÈNE COMMUN. *Ligustrum vulgare*. Arbrisseau indigène, dont on forme des palissades basses et des haies; feuilles lancéolées, aiguës; au printemps, fleurs petites, blanches; baies noires. Variétés à baies blanches, à feuilles panachées. Toute terre et toute exposition. Semences, marcottes, boutures et rejetons. — TROÈNE DU JAPON. *L. japonicum*. HERB. DE L'AM. vol. 4. Plus grand; feuilles grandes, ovales-oblongues; en été, fleurs blanches, nombreuses, disposées en large panicule. Pleine terre franche légère, à bonne exposition. — TROÈNE DU NÉPAUL. *L. nepaulense*. WALL. Jusqu'ici haut de 4 pieds; feuilles persistantes, ovales. oblongues, aiguës, velues en dessous; fleurs blanches, odorantes, en panicule terminale. Fleurit l'hiver en serre chaude au Jardin du Roi; mais, vu son pays natal, on le cultivera probablement en pleine terre avant peu d'années. Multiplic. de boutures sous cloche et de greffe sur le Troëne commun. — 4 espèces.

FAMILLE DES MYOPORINÉES. On ne connaît encore qu'un seul genre de cette famille.

MYOPORE A PETITES FEUILLES. *Myoporum parvifolium*. R. BR. HERB. DE L'AM. vol. 6. De la Nouv.-Holl. Arbuste de 2 à 3 pieds, rameux, diffus; feuilles linéaires, spatulées, charnues, couvertes de glandes ainsi que les jeunes rameaux; pendant tout l'été, fleurs blanches, petites, inodores, pédonculées, réunies deux

ou trois ensemble dans les aisselles des feuilles. Terre franche légère avec terreau. Serre tempérée. Multiplic de boutures et marcottes. On a réuni à ce genre l'*Andrewsia glabra* VENT., de la famille des Plaqueminiers. — 3 espèces.

FAMILLE DES GATTILIERS. *Calice et corolle tubulés, celle-ci souvent irrégulière; étamines ordinairement didynames; 1 style à stigmate simple ou bilobé.* Peu sont de pleine terre ou herbacés, 4 genres seulement sont d'orangerie; tous les autres demandent la serre chaude ou au moins tempérée. La terre franche légère, mêlée à la terre de bruyère, leur convient sans exception. On les multiplie de graines, boutures et marcottes, mais toujours sur couche chaude et sous châssis.

CLÉRODENDRON ou PERAGUT A FEUILLES EN COEUR. *Clerodendrum infortunatum.* L. *Clerodendrum viscosum.* VENT. — *Volkameria cordifolia* des jardiniers. De Ceylan. Arbuste toujours vert, de 3 pieds; feuilles grandes, cordiformes, pointues; en hiver et au printemps, et quelquefois en automne, fleurs en panicule feuillée, moyennes, à limbe d'un blanc de neige, et carmin à la base, à odeur de fleurs d'orange. Terre franche légère; midi; forts arrosemens en été; serre chaude, près des jours. Multipl. de semences et de boutures sur couche chaude et sous châssis, ou de rejetons. — 9 espèces.

VOLCAMIER DU JAPON. *Volkameria japonica.* JACQ. *Clerodendrum fragrans.* VENT. HERB. DE L'AM. vol. 8. Du Japon. Charmant arbuste de 2 à 3 pieds; feuilles persistantes, cordiformes, laissant aux doigts une odeur désagréable; de mai en septembre, fleurs très-nombreuses, d'un pouce de large, très-doubles, blanches en dedans, purpurines en dehors, odorantes et durant 6 semaines. Terre franche légère; serre chaude, près des jours. Multiplic. facile; 1°. par rejetons; 2°. par des morceaux de racines qui ont du chevelu et qu'on met en pot sur couche chaude et sous châssis; 3°. de boutures traitées de même. On ne leur donne que des pots moyens, et on ne dépote que lorsque les racines ont bien tapissé le vase. Nous avons porté cette plante à Cayenne où elle trace tellement qu'elle en est devenue incommode.

2. VOLCAMIER ÉCARLATE. *V. coccinea.* HERB. DE

L'AM. vol. 8. De l'Inde. Même port que le précédent, mais ses feuilles sont glabres. Fleurs du plus beau rouge, simples, disposées en large panicule terminale. Même culture.

3. VOLCAMIER A AIGUILLONS. *V. aculeata*. L. De l'Am. mér. Tige de 3 à 4 pieds, garnie d'aiguillons, feuilles persistantes, lancéolées; de juillet en octobre, fleurs blanches nombreuses, 3 à 3. Serre chaude où il est presque toujours en végétation. On l'en sort pendant les chaleurs. Terre substantielle, consistante, et arrosemens assez fréquens. Multiplic. de boutures en pot sur couche ombragée, ou dans la tannée.

4—6. VOLCAMIER SANS AIGUILLONS. *V. inermis*. L. De l'Inde. Tige de 2 à 6 pieds, sans aiguillons; feuilles lancéolées, étroites; fleurs blanches en corymbe serré. Même culture. On cultive aussi le *Volkameria tomentosa :* toujours vert; feuilles très-velues; fleurs d'un blanc jaunâtre. Culture du n°. 2. — *Volkameria ligustrina*. JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 5. De l'Ile Maurice. Arbrisseau de 4 ou 5 pieds. Feuilles ovales lancéolées, entières; fleurs blanc terne en petits corymbes terminaux. Même culture. Ces derniers sont des clérodendrons pour quelques auteurs. — 14 espèces.

GATTILIER EN ARBRE. *Vitex arborea*. FISCH. De la Chine. Moyen arbre; rameaux roux, pubescens; feuilles quinées, à folioles oblongues dentées en scie, acuminées, glauques et veloutées en dessous. En septembre, fleurs petites, d'un blanc bleuâtre, de peu d'effet, disposées en panicule terminale. Pleine terre ordinaire, mais mieux légère et chaude. Multiplic. de graines, marcottes et greffe.

2. GATTILIER COMMUN, ARBRE AU POIVRE. *Vitex Agnus castus*. L. France mérid. Arbrisseau aromatique de 8 à 12 pieds; feuilles digitées, à 5 ou 7 folioles lancéolées, inégales, blanchâtres en dessous, entières; fleurs estivales, en épis, petites, violettes, gris de lin ou blanches, suivant la variété. Même culture.

3. GATTILIER HYBRIDE. HORTUL. *V. Agn. cast. latifolius*. II. P. Feuilles digitées à folioles plus larges, incisées; fleurs plus grandes, plus colorées et plus belles.

Multiplic. de greffe pour éviter la dégénérescence. Obtenu de graines au Jardin du Roi par M. Camuset.

4. Gattilier a feuilles incisées. *V. A. incisa.* Lam. Plus précoce, moins élevée, à fleurs plus pâles et plus petites, très-recherchées par les abeilles. Feuilles également digitées à folioles incisées. Même culture.

5. Gattilier a trois feuilles. *V. trifoliata.* L. De l'Inde. Arbrisseau formant une tige de 3 à 6 pieds et une tête arrondie : feuilles blanchâtres en dessous, petites, ovales, les unes simples, les autres trifoliées : fleurs bleues en petite panicule terminale. Multipl. de graines. Terre à oranger. Orangerie l'hiver. — 27 espèces.

CALLICARPE d'Amérique. *Callicarpa americana.* L. De la Caroline. Arbrisseau de 3 pieds; rameaux cotonneux; feuilles ovales, aiguës; en automne, fleurs petites, en corymbes, rougeâtres; fruit d'un beau rouge, et faisant de l'effet. Terre légère et de bruyère. Multiplic. de semences, de marcottes ou de boutures, au printemps, à l'ombre, et dans de la terre de bruyère tenue fraîche. Pleine terre avec couverture l'hiver. — 12 espèces.

AGNANTE pyramidale. Bois de Savane des Antilles. *Cornutia pyramidata.* L. *Hosta cærulea.* Jacq. Herb. de l'Am. vol. 8. De l'Am. mér. Arbrisseau de 10 à 11 pieds; feuilles ovales, blanchâtres en dessous; en juillet, fleurs bleues, en grappe pyramidale. Terre substantielle; serre chaude. Peu d'arrosemens l'hiver; plus fréquens pendant la floraison. Multiplic. de graines venues de son pays natal, ou de boutures en pot sur couche ou tannée. — 10 espèces.

HEBENSTREITIA denté. *Hebenstreitia dentata.* L. Herb. de l'Am. vol. 5. *H. aurea.* And. Du Cap. Arbuste trisannuel, en buisson serré, haut de 2 pieds; feuilles éparses, étalées, linéaires, les inférieures pinnatifides, les supérieures dentées; en juin-décembre, fleurs en épi, petites, tubulées, blanches, à une seule lèvre, marquées d'une tache longue et aurore; inodores le matin, à odeur forte et désagréable dans le milieu du jour; le soir, à odeur suave. Terre franche légère, exposition chaude; serre tempérée. Multiplic. au printemps, sur couche tiède, sous châssis ou cloche, de graines, ou de boutures d'une

reprise facile : elles fleurissent dans l'année, et supportent difficilement le transport. Arbuste très-agréable, ainsi que l'*Hebenstreitia cordata* L. A feuilles cordiformes, et à fleurs en épis, blanches en dehors, rougeâtres en dedans; en juillet-décembre. Même culture. — 8 espèces.

DURANTE DE PLUMIER. *Duranta Plumerii*. L. HERB. DE L'AM. vol. 4. Des Antilles. Arbrisseau de 12 à 15 pieds dans son pays, de 3 à 4 dans le nôtre; feuilles ovales, cunéiformes, dentées, glabres; pendant presque toute la belle saison, fleurs bleu pâle, petites, disposées de 12 et plus en grappes. Serre chaude; air libre; de juin en septembre. Multiplic. de marcottes et boutures sur couche et sous cloche. Terre légère et substantielle mêlée de terreau végétal. — 5 espèces.

STENOCHILE MACULÉ. *Stenochilus maculatus*. KER. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau d'un à 2 pieds : feuilles lancéolées, rétrécies à la base; pétiole glanduleux. En juillet, fleurs axillaires solitaires, une fois plus longues que les feuilles, rouge sombre en dehors, jaunes et maculées de rouge en dedans. Terre de bruyère. Serre tempérée. Multiplic. de boutures. — 3 espèces.

CAMARA A FEUILLES DE MÉLISSE. *Lantana Camara*. L. De l'Amér. mérid. Arbrisseau de 3 ou 4 pieds, toujours vert, comme les suivans qui se cultivent de même. Feuilles ovales; tout l'été, fleurs en têtes, d'abord jaunes, puis aurores, d'un charmant effet, mais à odeur souvent désagréable. Serre chaude; terre franche : midi, et arrosemens fréquens en été; multipl. de graines ou de boutures sur couche et sous châssis.

2. CAMARA A COLLERETTE. *L. involucrata*. L. Arbrisseau de 2 pieds, à rameaux grêles; feuilles rhomboïdales, obtuses; de mai en août, fleurs en tête, blanches et roses.

3—4. LANTANA OU CAMARA ODORANT. *L. odorata*. L. Arbrisseau de 4 pieds; feuilles opposées et ternées, en ellipse allongée; fleurs en tête. *L. suaveolens* H. P. Rameaux grêles; feuilles petites, elliptiques; de mai en novembre, fleurs en tête, blanches et odorantes. LANTANA A FLEURS BLANCHES. *L. nivea*. De l'Inde; remarquable par ses épines courtes et courbées; feuilles

ovales lancéolées; presqu'en tout temps, fleurs blanc de neige, à odeur suave. Presque toutes ces plantes sont de l'Amérique méridionale.

5—6. Le *Lantana cinerea* à feuilles cendrées, fleurs pourpre pâle, et le *violacea*, méritent une place dans la serre chaude. — 21 espèces.

STACHYTARPHETA CHANGEANT. *Stachytarpheta mutabilis.* VAHL. HERB. DE L'AM. vol. 8. *Verbena mutabilis.* JACQ. De l'Amér. mérid. Arbuste de 3 pieds, rameux. Feuilles ovales, dentées. En juillet, fleurs grandes, en épi, d'un beau rouge, ensuite roses. Terre franche légère, mêlée de terreau de bruyère. Semis au printemps, sur couche chaude et sous châssis; repiquage en pot. Serre chaude ou au moins tempérée. — 15 espèces.

VERVEINE A 3 FEUILLES, Verveine Citronnelle ou odorante. *Verbena triphylla* L'HÉR. *Lippia citriodora* KUNT. *Aloysia citriodora.* ORT. Du Chili. Arbrisseau de 4 à 6 pieds; feuilles ternées, lancéolées, pointues; de juillet en septembre, fleurs petites, nombreuses, blanches en dehors et bleu purpurin en dedans, disposées en panicule et ayant, comme les feuilles, une agréable odeur de citron. Terre franche légère. Exposition chaude; orangerie ou mieux châssis. Arrosemens fréquens en été. Multipl. de marcottes et de boutures sur couche et sous cloche. On doit la tailler à la sortie de l'orangerie.

2. VERVEINE A BOUQUETS OU DE MIQUELON. *Verbena Aubletia.* L. Bisannuelle, basse. Tiges d'un pied, droites, ou couchées et redressées, feuilles opposées, pinnatifides ou lancéolées, incisées et trifides. En juillet et novembre la 1re. année, et en avril et juillet la 2e., fleurs petites, pourpres, très-jolies, en épi qui s'allonge beaucoup pendant la floraison Terre franche légère, bien terreautée; exposition chaude et sèche; orangerie pour la conserver 2 ans. Multipl. de semis sur couche au printemps, ou de boutures et marcottes. Semée et cultivée comme une plante annuelle, elle est beaucoup plus belle, donne des fleurs plus grandes et plus nombreuses.

3. VERVEINE A FEUILLES DE CHAMÆDRYS. *V. Me-*

lindres. Bot. Rrg. Du Paraguay. Vivace, tige grêle diffuse : feuillës lancéolées, incisées; fleurs toute l'année du rouge le plus vif. Plante délicate. Multipl. de couchage. Terre de bruyère et serre tempérée.

4. Verveine gentille. *V. pulchella.* Sweet. De Buenos-Ayres. Vivace : tiges couchées, radicante; feuilles incisées, fleurs nombreuses d'un bleu clair, disposées en corymbe terminal, et se montrant depuis le printemps jusqu'à la fin de l'automne. Pleine terre. — 47 espèces.

SÉLAGINE batarde *L. Selago spuria.* L. Herb. de l'Am. vol. 5. Du Cap. Tige frutescente de 2 pieds; feuilles petites, oblongues, éparses, dentées; en juillet-août, fleurs nombreuses, très-petites, bleu très-clair, en corymbe agréable. En pot avec terre franche légère mêlée à la terre de bruyère; orangerie. Sélagine fasciculée. *S. fasciculata.* L. du Cap. Arbuste de 15 pouces : feuilles spatulées, dentées. En juillet, fleurs en corymbe dense, d'un beau bleu lilas. Orangerie. Même culture. Sélagine en corymbe. *S. corymbosa* L. Haut de 2 à 4 pieds; feuilles linéaires; fleurs blanches en corymbe. Moins jolie. Même culture. — 29 espèces.

FAMILLE des Labiées. *Calice tubulé, à 5 divisions ou à 2 lèvres; corolle tubulée, irrégulière, ordinairement à 2 lèvres. 4 étamines dont 2 plus longues, ou 2 seulement;* 1 *style à stigmate bifide;* 4 *semences nues dans le calice; tige quadrangulaire; feuilles opposées.* Ces plantes sont aromatiques et aiment la chaleur : les herbacées veulent la pleine terre à bonne exposition : les ligneuses ont besoin de l'orangerie, et quelques-unes de la serre chaude : elles se multiplient de graines, d'éclats, de marcottes et boutures.

AMÉTHYSTE bleue. *Amethystea cærulea.* L. De Sibérie. Annuelle et très-agréable. Tige d'un pied, rameuse; feuilles supérieures à 3 lobes; en juin et juillet, fleurs diandres, odorantes, bleu améthyste et formant un large corymbe terminal. Semis en place; terre franche légère, fraîche et demi-ombragée. — 1 espèce.

MONARDE a fleurs rouges. Thé d'Oswégo. *Monarda didyma.* L. Herb. de l'Am. vol 7. De la Pensylvanie. Tiges de 2 pieds, rameuses; feuilles ovales-pointues, dentées. En juin-août, fleurs en têtes, d'un rouge vif. Terre légère et substantielle; mi-soleil. Multiplic.

en automne par les racines. Renouveler la terre tous les 2 ans. Couverture l'hiver. — MONARDE POURPRE. *M. purpurea.* LAM. *Coccinea.* MICH. Plus haute; fleurs pourpres.— MONARDE FISTULEUSE. *M. fistulosa.* L. Du Canada. Plus volumineuse. Les fleurs, d'un gris de lin, font moins d'effet. — MONARDE VIOLETTE. *M. violacea.* H. P. Distincte par ses fleurs violettes: toutes ces plantes ont le même port et sont vivaces. Nous ne mentionnons ici que les plus belles. — 14 espèces.

WESTRINGIA A FEUILLES DE ROMARIN. *Westringia rosmarinifolia* SM. *Cunila fruticosa* WILLD. De la Nouv.-Holl. Joli arbuste de 4 à 5 pieds; rameaux verticillés; feuilles quaternées, lancéolées, à bords roulés, et blanches en dessous; de mars en octobre, fleurs blanches, inodores, à 5 divisions longues et inégales. De graines ou boutures faites de bonne heure sur couche tiède et en terre de bruyère. Orangerie, près des jours.—8 espèces.

ROMARIN OFFICINAL. *Rosmarinus officinalis* L. Indigène; de 4 pieds et plus; aromatique. Feuilles persistantes, linéaires; de février en mai, fleurs bleu pâle, en bouquets. Terre légère; exposition chaude et abritée; multiplic. de boutures, de marcottes et d'éclats des pieds. Tondu et arrosé, il se garnit davantage. Variétés panachées en blanc: *R. argenteus* CELS.; jaune, *Rosmarinus aureus;* délicates, et d'orangerie. — 2 espèces.

SAUGE ORMIN. *Salvia horminum* L. D'Espagne. Annuelle; tige de 2 pieds; feuilles obtuses, crénelées, vert foncé; en juillet, fleurs en épi terminal, à bractées colorées rose tendre. Variété à bractées rouges, et autre à bractées violettes: terre légère, chaude et sèche, au midi. Semis en place, ou en planche pour repiquer.— SAUGE ARGENTÉE. *S. argentea* L. De Crète. Bisannuelle; feuilles grandes, oblongues, argentées; en mai et août, fleurs verticillées, blanches et à bractées concaves. Même culture; semis sur couche tiède au printemps. — SAUGE BICOLORE. *S. bicolor* DESF. De Barbarie. Vivace: tiges carrées, de 3 pieds, et persistantes, si on rentre en orangerie; feuilles ovales, crénelées, assez grandes; en juin, fleurs en anneaux au sommet des tiges, grandes, penchées, d'un beau bleu, avec une

tache blanche à la lèvre inférieure. Même culture, mais couverture l'hiver. — SAUGE DE L'INDE. *S. indica* L. Vivace : tige de 3 pieds ; feuilles cordiformes, un peu lobées ; en mai-juillet, fleurs verticillées, grandes, bleues. Même culture. — On met en bordure la GRANDE et la PETITE SAUGE, *S. officinalis* et *S. tenuior*, propres aux bordures, ainsi que leurs variétés, TRICOLORE, PANACHÉE, GAUFRÉE DE ROUGE ET DE JAUNE, ou FRISÉE. Multiplic. de semences, et d'éclats des pieds. Ces plantes, à fleurs bleues, paraissant en juin et juillet, sont très-aromatiques. Terre légère, exposition chaude.

2. SAUGE POMIFÈRE. *Salvia pomifera* L. De Crète. Tige ligneuse, de 4 à 5 pieds; feuilles ovales-lancéolées, cotonneuses; fleurs courtes, grosses, en épis, bleues, base de la lèvre inférieure tachée jaunâtre. Terre légère; orangerie. Au printemps; multiplic. de graines semées en pot sur couche, ou par éclat des pieds. Les suivantes, aux exceptions indiquées près, se cultivent de même et fleurissent presque tout l'été.

3. SAUGE DE CRÈTE. *S. cretica* L. Feuilles étroites, presque linéaires; fleurs d'un rouge pâle, en verticilles écartés. Orangerie.

4. SAUGE CARDINALE. *S. coccinea* L. De la Floride. Tige ligneuse, de 4 pieds ; feuilles en cœur, pointues, persistantes; fleurs grandes, écarlate vif, étroites, verticillées. Terre franche légère; serre tempérée ou très-bonne orangerie près des jours. Au printemps, multiplic. de graines sur couche et sous châssis, ou de boutures à l'ombre. Arrosemens modérés, et midi en plein air.

5. SAUGE CITRONNÉE. *S. chamædryoïdes*. CAV. De la Nouv.-Esp. Arbuste de 3 pieds. Fleurs grandes et d'un très-beau bleu; feuilles ovales et rugueuses, sentant le citron. Orangerie. Boutures faciles.

6. SAUGE D'AFRIQUE. *S. africana* L. Du Cap. Arbrisseau de 5 à 6 pieds; feuilles ovales, dentées, cotonneuses en dessous; fleurs assez grandes, violettes ou d'un bleu foncé, en épis. En pot, et orangerie.

7. SAUGE PANICULÉE. *S. paniculata* L. Du Cap. Feuilles ovales, cunéiformes, vertes des 2 côtés ; fleurs plus grandes, bleu clair, en épis plus nombreux. Orangerie.

8. SAUGE DES CANARIES. *S. canariensis* L. Arbrisseau de 4 à 5 pieds. Feuilles sagittées, oblongues, vertes des deux côtés; fleurs en panicule terminale. Orangerie.

9. SAUGE ÉCARLATE. *S. formosa* L'HERBIER DE L'AM. vol. 8. Tige ligneuse, de 3 à 6 pieds : feuilles en cœur, obtuses, crénelées. L'été, fleurs grandes, d'un très beau rouge, axillaires, hispides au sommet. Orangerie.

10. SAUGE DORÉE. *S. aurea* L. Du Cap. Arbrisseau de 4 ou 6 pieds; feuilles arrondies, dentées, ondulées; en mai, fleurs grandes, beau jaune doré qui se change en couleur de rouille. Orangerie.

11. SAUGE ÉCLATANTE. *S. fulgens* CAV., *colorans* HORTUL. Du Brésil. Tiges canaliculées, de 2 à 4 pieds; feuilles ovales-acuminées, dentées; de septembre en décembre, fleurs superbes, grandes, en longs épis, à pédoncule, calice, bractées et corolle, d'un rouge éclatant, magnifique. Serre chaude. Terre à orangers; beaucoup d'arrosemens l'été, peu l'hiver. Multiplic. de boutures et d'éclats. Pour jouir de cette plante magnifique, il faut en faire des boutures en septembre, que l'on passera en serre chaude l'hiver : en mai suivant, on les mettra en pleine terre substantielle à bonne exposition, où elles produiront le plus grand effet jusqu'aux gelées. Il existe maintenant une variété dite *S. fulgens major*, obtenue par M. Souchet à Fontainebleau, qui mérite la préférence en ce que ses fleurs sont beaucoup plus grosses et encore plus éclattantes.

12. SAUGE À GRANDES BRACTÉES. *S. involucrata* CAV. *S. concolor* HORTUL. Du Mexique. Vivace. Tige de 2 à 3 pieds; feuilles en cœur, grandes, dentées en scie, lisses et douces comme du velours en dessus : fin de l'automne, gros épis terminaux de fleurs rouges, enveloppées de grandes bractées également rouges. Terre substantielle. Serre tempérée. Mult. de boutures et d'éclats. — 187 espèces.

GERMANDRÉE ARBRISSEAU. *Teucrium fruticans* L. D'Espagne. Arbuste de 4 à 6 pieds; feuilles persistantes, petites, ovales, blanches en dessous; de juin en octobre, fleurs grandes, solitaires, d'un bleu violet tendre. Terre franche légère; exposition chaude; orange-

rie près des jours. Multiplic. de graines en pots sur couche au printemps, de boutures, ou d'éclats. Peu d'arrosemens en hiver.

2. GERMANDRÉE JAUNATRE. *T. aureum* SCHREB. *T. flavicans* LAM. De la France mérid. Petit arbuste touffu : feuilles oblongues, crénelées, blanchâtres ainsi que les tiges; de juillet en septembre, fleurs en têtes laineuses, jaunâtres ou verdâtres. Même culture, mais pleine terre

3. GERMANDRÉE MARITIME OU MARUM. *T. marum* L. D'Espagne. Petit buisson de 8 à 10 pouces; feuilles petites, blanchâtres en dessous, ovales-aiguës; en juillet et août fleurs petites, purpurines, en épis. Les chats, que son odeur attire, tuent souvent cette plante, à force de se rouler dessus. Même culture; orangerie.

4. GERMANDRÉE DE MARSEILLE A ODEUR DE POMME. *T. massiliense* L. Tiges de 18 pouces; feuilles ovales-oblongues, comme rongées, blanchâtres; dès juillet, fleurs en grappes, rose pourpre. Même culture; orangerie. — 79 espèces.

SARIETTE DE MONTAGNE. *Satureia montana* L. Indigène; tige frutiqueuse formant touffe à feuilles spatulées, lancéolées, ponctuées; fleurs blanches, verticillées. De graines bonnes pendant 2 ans, ou de pieds éclatés. — 18 espèces.

HYSSOPE OFFICINALE. *Hyssopus officinalis* L. De la France mérid. Sous-arbuste à tiges effilées, munies de feuilles linéaires-lancéolées et terminées en épis de fleurs qui varient du bleu au rouge, ou blanc. Propre aux bordures des grands jardins. Multiplic. de graines en mars, de boutures et d'éclats. — 5 espèces.

LAVANDE SPIC. *Lavandula spica* L. Du midi de la France. Arbuste multicaule; feuilles linéaires à bord roulé en dessous : fleurs bleuâtres en épis verticillés interrompus : bractées ovales aiguës. — LAVANDE A LARGES FEUILLES. *L. latifolia* EHRH. Même port : feuilles linéaires-lancéolées; verticilles de fleurs plus rapprochés; bractées linéaires. Multiplication par la division des touffes et replantées plus profondément en terre sèche et chaude, et par graines. — LAVANDE STOECHAS,

L. stœchas L. Indigène; tige de 2 pieds; feuilles linéaires, en faisceau, à bord roulé en dessous; de mai en juillet, fleurs pourpre foncé, en épi imbriqué, surmonté d'un faisceau de feuilles. Terre légère, exposition chaude; orangerie. Multiplic. de graines sur couche tiède. On cultive aussi la L. PINNÉE, *L. pinnata*, à fleurs violettes; et la L. ÉLÉGANTE, *L. elegans*, à fleurs bleu foncé. — 10 espèces.

CRAPAUDINE DES CANARIES. *Sideritis canariensis* L. Arbuste de 3 pieds; feuilles persistantes, cordiformes, cotonneuses en dessous; de mai en août, fleurs blanches, en verticilles laineux.—CRAPAUDINE DE CRÈTE. *S. cretica* L. Moins haute; feuilles plus petites; de mai en août, fleurs blanches et en verticilles. Terre franche légère; exposition chaude; peu d'arrosemens; orangerie. Multiplic. de graines sur couche tiède. — 41 espèces.

MENTHE POIVRÉE. *Mentha piperita.* L. On ne peut se dispenser d'avoir un pied de menthe quelconque dans son jardin, pour en froisser les feuilles en passant. Celle-ci aime la terre fraîche et la demi-ombre : c'est avec elle qu'on fait les pastilles de menthe. La MENTHE CREPUE, *M. crispa.* L. est assez curieuse et se cultive de même. — 35 espèces.

LAMIER ORVALE. *Lamium orvala* L. Du grec *lamia*, loup-garou, parce que les fleurs imitent une gueule. Vivace; d'Italie. Tiges de 2 pieds, quadrangulaires, nombreuses, rougeâtres; feuilles rugueuses, en cœur allongé, dentées et rougeâtres en dessous; d'avril-juin, fleurs verticillées, fort grandes, sessiles, blanches, lavées et tachées d'un beau rose foncé. Multiplic. de graines, et repiquer en place en juillet, ou par l'éclat des pieds à l'automne. Belle plante, très-rustique; terre franche, fraîche, et soleil. — 19 espèces.

BÉTOINE VELUE. *Betonica hirsuta* L. Des Alpes. Racines vivaces; tiges d'un pied et demi, carrées; feuilles en cœur allongé; en juillet, fleurs rouges, en épi. Pleine terre franche légère, un peu fraîche, et plus d'ombre que de soleil. De graines en mars, ou par l'éclat des racines en automne. — BÉTOINE DU LEVANT. *B. orientalis* L. Feuilles lancéolées, gaufrées, d'un

vert pâle; fleurs pourpre pâle. Même culture, mais couverture l'hiver; un ou 2 pieds en orangerie. — BÉTOINE A GRANDES FLEURS. *B. grandiflora* W. HERB. DE L'AM. vol. 5. De Sibérie. Vivace, plus grande. Tiges velues; feuilles radicales, nombreuses, grandes, dentées, en cœur allongé; fleurs roses, plus grandes que les précédentes, verticillées, avec de grandes bractées. Même culture que la première. — 9 espèces.

STACHYS ÉCARLATE. *Stachys coccinea* JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 6. Du Chili. Racines vivaces; tiges de 2 pieds, anguleuses, rameuses; feuilles en cœur, oblongues, crénelées; de juin à septembre, fleurs d'un rouge éclatant, assez grandes, disposées en épi verticillé. Terre légère et substantielle; midi; orangerie près des jours. Multiplic. de graines sur couche au printemps, de boutures, et d'éclats. Point d'humidité l'hiver.

2. STACHYS DE CORSE. *S. corsica*. DEC. Petite plante vivace à tiges nombreuses couchées, rameuses et formant un joli gazon : feuilles en cœur arrondi crénelées; fleurs roses assez grandes, axillaires. Terre de bruyère à mi-ombre. — 53 espèces.

PHLOMIS TUBÉREUX. *Phlomis tuberosa* L. De Sibérie. Vivace; tiges de 4 pieds, carrées, rougeâtres; feuilles en cœur, dentées, à long pétiole; en juillet et septembre, fleurs verticillées, moyennes et violâtres. Terre légère; soleil, arrosemens fréquens en mai et juin. Multiplic. par séparation des tubercules, tous les 3 ans, ou de graines en pots et en orangerie la première année.

2. PHLOMIS LACINIÉ. *Phlomis laciniata* L. Feuilles longues d'un pied, profondément découpées; tige de 5 à 6 pieds, grosse, laineuse : fleurs en août, lavées de pourpre, assez grandes. Plante très-pittoresque. Pleine terre. Multiplic. par graines, et division des touffes. Craint les grandes gelées.

3. PHLOMIS FRUTESCENT. *Phlomis fruticosa* L. Du Levant. Arbuste de 2 ou 3 pieds, en buisson; feuilles oblongues, crénelées, les inférieures un peu en cœur, cotonneuses en dessous; de juillet en septembre, fleurs grandes, en verticille, jaune éclatant. Variété A FEUILLES LARGES, *P. latifolia*; autre à FEUILLES ROUILLÉES,

P. ferruginea. Orangerie ou pleine terre et couverture l'hiver. Terre franche légère; exposition chaude et abritée. Multiplic. de semences en terre ordinaire, ou boutures en mai.

4. PHLOMIS LYCHNITE. *P. lychnitis* L. Du midi de la France. Tige ligneuse, haute d'un pied, cotonneuse; en juin-juillet, fleurs jaunes en verticilles; feuilles lancéolées, drapées en dessous. Multiplic. de graines ou par éclats. Pleine terre; exposition chaude et abritée; couverture l'hiver.

5. PHLOMIS QUEUE-DE-LION. *P. leonurus* L. HERB. DE L'AM. vol. 7. Du Cap. Arbrisseau charmant, de 6 pieds; feuilles longues, aiguës, persistantes; d'août en octobre, fleurs aurore très-vif, longues, nombreuses, en épi verticillé. Même culture; orangerie près des jours; peu d'eau et garantir de l'humidité pendant l'hiver; tailler et rempoter à la sortie de l'orangerie.— 23 espèces.

ORIGAN DICTAME de Crète. *Origanum Dictamnus* L. Sous-arbuste de 18 pouces, rameux; feuilles rondes, épaisses et laineuses; en juin-juillet, fleurs purpurines, en épis feuillés et verdâtres. Sa singularité et sa bonne odeur le font rechercher. Orangerie. Multiplic. de semences, boutures et éclats.

ORIGAN MARJOLAINE, *Origanum majoranoïdes* W. *O. Maru* L. D'Orient; cultivé en bordure pour sa bonnne odeur et ses propriétés. — ORIGAN NAIN. *O humile* POIR. Plus propre aux bordures que le précédent parce qu'il s'élève moins. Il est aussi moins odorant. Terre chaude et légère. Multiplication par la division des touffes.—ORIGAN D'ÉGYPTE ou MARJOLAINE A COQUILLE. *O. Ægyptiacum* L. Sous-arbuste blanchâtre, à feuilles en petites coquilles; très-odorant; de juin-août, fleurs roses et blanches en faisceaux, sans bractées. Exposition chaude. Multiplic. de semences, de boutures, de pieds. Orangerie pour celui d'Égypte. — 19 espèces.

THYM COMMUN. *Thymus vulgaris* L. Très-petit arbuste d'Espagne, fort odorant. Il a plusieurs variétés : A FEUILLES ÉTROITES, *tenuifolius;* A LARGES FEUILLES, *la-*

tifolius; et le PANACHÉ, *variegatus;* à ODEUR DE CITRON, *T. serpillium citratum.* On les multiplie d'éclats des pieds au printemps; terre légère; exposition chaude. — 54 espèces.

MÉLISSE A GRANDES FLEURS. *M. grandiflora* L. Des Alpes. En mai-septembre, fleurs grandes, nombreuses, d'un rose pourpre, disposées en grappes unilatérales. Variété à feuilles panachées. Multiplic. de graines et d'éclats. — 5 espèces.

DRACOCÉPHALE D'AUTRICHE. *Dracocephalum austriacum* L. (Tête de dragon.) Indigène. Rustique; vivace; tiges de 8 à 10 pouces, en touffes; feuilles lancéolées, étroites, incisées; de juillet en août, fleurs en épis, grandes, belles, axillaires, bleu violâtre. Terre légère et substanticlle; exposition chaude. Multiplic. de graines sur couche ou en plate-bande bien préparée, ou séparation des rejetons. Relever au moins tous les 3 ans.

2. DRACOCÉPHALE A GRANDES FLEURS. *D. grandiflorum* HORTUL. De Sibérie. Vivace; tiges d'un pied; feuilles radicales en cœur, celles des tiges orbiculaires; en juillet, fleurs verticillées, grandes, bleues, tachées de brun, et entremêlées de bractées pourpres. Même culture.

3. DRACOCÉPHALE DE VIRGINIE, OU CATALEPTIQUE. *D. virginianum* L. Vivace; tiges de 2 à 3 pieds; feuilles lancéolées, dentées, aiguës; de juillet en septembre, fleurs grandes, nombreuses, en épi, rose tendre, et qui restent dans la position où on les met. Même culture.

4. DRACOCÉPHALE DE MOLDAVIE. *D. moldavicum* L. Annuel; tiges de 2 pieds, rougeâtres; feuilles ovales, oblongues, obtuses; en juillet, fleurs verticillées, blanches purpurines, en épi feuillé. Même culture, semer en place au printemps. — 28 espèces.

MÉLITE A FEUILLES DE MÉLISSE. *Melittis melissophyllum* L. Indigène. En mai-juin, fleurs belles, grandes, axillaires, blanches ou carnées, lèvre inférieure d'un beau pourpre. Culture de la Mélisse; veut l'ombre complet. — 3 espèces.

BRUNELLE A GRANDES FLEURS. *Prunella grandiflora* W. Indigène. Plante vivace; tige carrée; feuilles ovales-oblongues, quelquefois à 4 incisions; en

juillet, fleurs en épi, fort grandes, renflées, bleues, pourpres, rosées ou blanches. Terre légère, exposition découverte. Multiplic. de graines en mars, ou d'éclats. — 6 espèces.

CLÉONIE DE PORTUGAL. *Cleonia lusitanica* L. De Portugal. Annuelle. Feuilles obtuses, dentées, atténuées en pétioles, pinnatifides au sommet; tiges de 6 à 7 pouces, velues; fleurs estivales, grandes, violettes, tachées de blanc, en épis terminaux. Terre franche légère, exposition chaude : semer au printemps sur couche pour repiquer en pleine terre. — 1 espèce.

PROSTANTHERA A FLEURS VELUES. *Prostanthera lasianthos* LAB. HERB. DE L'AM. vol. 5. De Van Diémen, Island. Arbrisseau rameux, haut de 2 à 3 pieds : feuilles lancéolées, dentées; en juin et juillet, fleurs en grappe assez grandes, lavées et ponctuées de rose sur un fond blanc. Terre franche légère, mêlée de terre de bruyère ; serre tempérée. Marcottes et boutures sur couche et sous châssis. — 13 espèces.

GERMAINE A FEUILLES D'ORTIE. *Germanea urticæfolia* LAM. HERB. DE L'AM. vol. 5. *Plectranthus fruticosus* L'HÉRIT. H. K. Arbuste du Cap; tige de 2 pieds; feuilles grandes, cordiformes; fin de l'été, fleurs en grappes, très-odorantes, petites, d'un bleu clair teint de violâtre, éperonnées. Terre franche légère; au midi; peu d'arrosement : elle craint l'humidité. Orangerie. De boutures en été, ou au printemps de graines sur couche tiède et sous châssis. — GERMAINE NUDIFLORE, BASILIC DE LA CHINE. *Germanea nudiflora* L. *Plectranthus nudiflorus* WILLD. Tige de 8 à 9 pouces; feuilles pointues, cordiformes; fleurs petites, en grappes. Même culture, mais serre tempérée. — 28 espèces.

BASILIC COMMUN. *Ocymum basilicum* L. Des Indes. Très-aromatique. Tige droite, d'un pied; feuilles ovales, vert foncé; fleurs blanches ou purpurines. Les variétés *à feuilles d'ortie*, *à feuilles de laitue*, et *anisé*, se distinguent, les deux premières par leur feuillage, et la dernière par son odeur particulière; celle-ci fournit un assaisonnement agréable. — PETIT BASILIC. *O. minimum*. De Ceylan. Plus petit; feuilles ovales, vertes ou

violettes, suivant la variété; pendant tout l'été, fleurs petites, blanches. — BASILIC DE CEYLAN. *O. gratissimum* L. Des Antilles. Ligneux et d'une odeur très-forte. Serre chaude. — BASILIC A GRANDES FLEURS. *O. grandiflorum* L'HÉR. D'Afrique. Fleurs rares, blanches, plus grandes que celles des autres, à étamines fort longues; feuilles ovales; odeur peu agréable. Il veut de la chaleur. On sème les basilics sur couche en mars, et on les replante en pot, ou en pleine terre, au midi. — 27 espèces.

FAMILLE DES SCROPHULAIRES. *Calice et corolle divisés, celle-ci ordinairement irrégulière; 2 étamines, ou 4 dont 2 plus longues; un style à stigmate simple ou bilobé; capsule 2-loculaire; fleurs avec bractées.* Les herbacées aiment une terre légère et substantielle : les ligneuses veulent l'orangerie, la serre chaude et une terre mélangée de sable de bruyère. Toutes se multiplient de graines, d'éclats, quelques-unes de boutures et marcottes.

LINAIRE A FLEURS D'ORCHIS. *Linaria bipartita* W. De Maroc. Plante annuelle, droite, rameuse, haute de 15 à 18 pouces; feuilles linéaires; fleurs en grappes droites, d'un bleu violet, ayant le palais saillant, blanchâtre, safrané à la gorge. Se sème de mars en juin sur les plates-bandes, en touffes, en lignes, ou en bordures.

2. LINAIRE DES ALPES. *Linaria Alpina* CAND. Vivace. Très-jolie petite plante à rameaux étalés, longs de 5 à 6 pouces : feuilles opposées et quaternées, oblongues lancéolées, glauques; en avril et mai, fleurs en grappes terminales d'un bleu clair, à long éperon, à palais saillant, cocciné vif. Terre de bruyère, sous châssis. Multiplic. de graines et boutures. Au Jardin du Roi. — 92 espèces.

MUFLIER DES JARDINS, MUFLE DE VEAU, GUEULE DE LION. *Antirrhinum majus* L. Indigène. Bisannuel ou vivace. Tige de 2 à 3 pieds; feuilles lancéolées, lisses; en mai et août, fleurs en épi, grandes, en mufle, rouges ou blanches; mais on en a obtenu des variétés plus jolies qui sont : 1°. M. POURPRE, préféré pour orner les parterres. 2°. M. FEU. *A. fulgens.* Fleur feu en dedans, très-belle. Obtenu par M. Vilmorin, dans un semis de *M. pourpre.* 3°. M. BICOLORE. Tube de la corolle blanc pur, limbe d'un pourpre vif. Se perpétue

perpétue de graines. Cultivé chez M. Vilmorin et au Luxembourg. 4°. M. A FLEURS DOUBLES, fleur double, rouge pâle, odorante, singulière, mais moins jolie. Toutes ces variétés se multiplient de boutures; la dernière a besoin de la serre tempérée l'hiver.— 12 espèces.

DIGITALE POURPRÉE, GANTELÉE, GANT DE NOTRE-DAME. *Digitalis purpurea* L. Indigène; bisannuelle; feuilles ovales, aiguës, cotonneuses; tige de 3 à 4 pieds, paraissant la 2e. année; en juillet et août, fleurs nombreuses, en épi unilatéral, pendantes, purpurines, ponctuées de brun, ou entièrement blanches; terre légère, sèche; exposition chaude. Multiplic. de graines aussitôt la maturité, ou par séparation des œilletons.

2. DIGITALE A GRANDES FLEURS. *D. ambigua* L. F. HERB. DE L'AM. vol. 1. De la Suisse. Vivace. Tige de 2 pieds; en juin et juillet, fleurs grandes, ventrues, jaune taché de pourpre. Même culture; terre fraîche.

3. DIGITALE OBSCURE. *D. obscura* L. D'Espagne. Vivace. Tige de 15 à 18 pouces; feuilles étroites, longues; en juin et juillet, fleurs plus petites, roussâtres. Terre franche légère et substantielle; soleil; orangerie. Multiplic. de graines sur couche, repiquer en pleine terre.

4. DIGITALE FERRUGINEUSE. *D. ferruginea* L. D'Italie. Vivace. Tige de 3 à 4 pieds; feuilles nombreuses, longues, rayées; en juin et juillet, fleurs couleur de fer. Même culture.

5. DIGITALE DORÉE. *D. aurea* LIND. De la Grèce. Vivace. Tige de 2 pieds garnie dans le bas de feuilles lancéolées, réfléchies, et terminée par une grappe de fleurs jaune doré en dehors et blanches en dedans. Même culture.

6. DIGITALE DES CANARIES. *D. canariensis* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Plante superbe. Tige frutescente, glabre, haute de 2 à 3 pieds; feuilles lancéolées, dentées en scie: épi terminal de grandes fleurs jaune safrané, vertes intérieurement. Orangerie. Terre de bruyère fraîche, et exposition du levant en été.

7—8. DIGITALE DE MADÈRE. *D. sceptrum* L. Belle plante; tige droite, ligneuse, rameuse; feuilles oblongues, aiguës, dentées en scie, velues en dessous, rap-

prochées, spatulées, blanchâtres, en large rosette, au sommet des branches; en juin et juillet, fleurs en épi, pendantes, rouges et jaunes. Même culture, mais terre plus sèche. On cultive encore la DIGITALE COTONNEUSE, *D. lanata* EHRH., dont la corolle est brune, la lèvre inférieure très-longue et ponctuée de pourpre. Même culture que le n°. 2. — 29 espèces.

CALCÉOLAIRE. *Calceolaria.* L. Ce n'est que de 1820 que date l'introduction des Calcéolaires dans le commerce; les botanistes en connaissent plus de 60 espèces, la plupart originaires des régions tempérées de l'Amérique méridionale; il y en a d'herbacées et de ligneuses; toutes sont singulières par la conformation de leur fleur, et plusieurs sont extrêmement jolies, élégantes ou curieuses. On les cultive en pot dans de la terre légère ou de bruyère, à mi-ombre; elles craignent la grande sécheresse et la grande humidité; l'hiver on les rentre en serre tempérée où il faut les placer à la lumière. Les ligneuses se multiplient de boutures étouffées, les herbacées par la division de leur pied, et toutes par graines qu'elles donnent assez facilement qu'il faut semer en terre de bruyère tenue humide et chaudement. Voici les plus belles espèces cultivées à Paris.

1. CALCÉOLAIRE ÉLEVÉE. *Calceolaria excelsa.* HORTUL. Arbrisseau de 2 à 3 pieds; feuilles oblongues lancéolées, longues de 3 pouces; tout l'été fleurs jaunes, nombreuses en corymbes terminaux; lèvre inférieure de la corolle à 3 nervures; lèvre supérieure 3 fois plus petite et plus jaune que l'inférieure. Chez M. Lemon.

2. CALCÉOLAIRE A FEUILLES DE SAUGE. *C salvifolia.* FEUILLÉ. *C. rugosa.* HORTUL. *Integrifolia.* HORT. PAR. Arbrisseau de 2 à 3 pieds : feuilles ovales-oblongues, rugueuses, munies en dessous dans leurs jeunesse de scutelles dorées; fleurs jaunes nombreuses, en corymbe, moins grosses que les précédentes et ayant leurs deux lèvres presques égales.

3. CALCÉOLAIRE A FEUILLES LANCÉOLÉES. *C. rugosa.* R. et P. Arbrisseau moins fort et moins touffu que les

précédens; feuilles lancéolées, munies de scutelles rouges en-dessous, ainsi que les jeunes rameaux; fleurs jaunes, en corymbe, plus grosses que les deux précédentes, et ayant la lèvre supérieure une fois plus courte que l'inférieure. Au Jardin des Plantes.

4. CALCÉOLAIRE DE YONGIUS. *C. yongii* HORTUL. Tige frutescente; feuilles en rosette, subspatulées, dentées en scie, blanchâtres, longues de 3 à 4 pouces; fleurs en faux corymbe, grosses, jaunes, ayant la base et le sommet de la lèvre inférieure d'un pourpre foncé; lèvre supérieure 4 ou 5 fois plus petite que l'inférieure. Chez M. Lemon.

5. CALCÉOLAIRE A FLEURS VIOLETTES. *C. arachnoïdea.* HORTUL. Arbrisseau délicat et d'une conservation plus difficile que les précédens: il est tout couvert de laine blanche; ses feuilles sont ovales, longues de 2 pouces; fleurs d'un violet foncé, grosses, à lèvre suéprieure très-courte, et disposées en corymbe au sommet de longs pédoncules.

6. CALCÉOLAIRE EN CORYMBE. *C. corymbosa.* R. et P. Vivace et produisant plusieurs tiges annuelles, grêles longues de 2 pieds; feuilles radicales en cœur, ovales obtuses, feuilles caulinaires amplexicaules; pedoncules longs, visqueux, à fleurs jaunes, petites, dont la lèvre supérieure est un tiers plus petite que l'inférieure.

7. CALCÉOLAIRE A FEUILLES DE PLANTAIN. *C. plantaginea.* SM. Vivace; feuilles en rosette, nombreuses, ovales ou rhomboïdales, longues de 3 à 5 pouces; une ou plusieurs hampes hautes de 6 à 8 pouces, terminées chacune par des 2 - 6 fleurs jaunes, grosses, ponctuées de pourpre en-dessous.

8. CALCÉOLAIRE BICOLORE. *C. bicolor.* HORTUL. Vivace: feuilles oblongues, étalées en rosette; hampe feuillue, haute de 12 à 18 pouces, terminée par un corymbe de grandes fleurs richement maculées de pourpre sur un fond jaune. Chez M. Lemon.

MAURANDIE TOUJOURS FLEURIE. *Maurandia semperflorens* JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 4. *Usteria scandens* CAV. Du Mexique. Belle plante grimpante, ligneuse à la base, de 5 à 6 pieds; feuilles deltoïdes has-

tées ; de mars en septembre, fleurs nombreuses, grandes, solitaires, rose pourpre, à lobes du limbe échancrés.— MAURANDIE A FLEURS DE MUFLIER. *M. antirrhiniflora* HUMB. Du Mexique. Tige également grimpante ; feuilles deltoïdes, sagittées ; lobes du limbe des fleurs entiers. Terre légère substantielle, ou de bruyère ; pleine terre, à exposition chaude et couverture l'hiver, ou orangerie ; de graines sur couche chaude ou de marcottes. — MAURANDIE DE BARCLAY. *M. Barclayana.* Fleur plus belle et deux fois plus grande que les précédentes. Même culture. — 3 espèces.

COLOMNÉE DROITE. *Columnea erecta* LAM. *Cyrilla pulchella* L'HÉRIT. HERB. DE L'AM. vol. 4. *Trevirania coccinea* W. De la Jamaïque. Vivace ; tiges de 18 pouces, rougeâtres, grêles, en touffe ; feuilles ovales, dentées, velues ; de juillet en novembre, fleurs axillaires, souvent solitaires, écarlate vif. Terre franche légère, substantielle ; serre chaude près des jours ; arrosemens fréquens en été, rares en hiver. Multiplic. par la division de ses touffes. — 6 espèces.

MIMULE DE VIRGINIE. *Mimulus ringens* L. Vivace et rustique ; tiges carrées, vertes et cannelées, d'un à 3 pieds ; feuilles opposées, dentées, lancéolées ; en juillet et août, fleurs moyennes, solitaires, à long pédoncule, bleu pâle. Terre franche légère et humide ; mi-soleil. Multipl. de graines aussitôt la maturité, ou de racines.

2. MIMULE PONCTUÉ. *M. guttatus* DEC. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du Pérou. Vivace. Tiges radicantes à la base, hautes d'un pied ; feuilles ovales, dentées, à pétioles auriculés ; de mai en août, fleurs axillaires, grandes, beau jaune ponctué de rouge. Même culture, mais couverture l'hiver, ou orangerie.

3. MIMULE A GRANDE MACULE. *M. rivularis.* HORT. Se distingue de la précédente par ses fleurs plus grandes et marquées d'une large tache pourpre sur le palais. Même culture. Jardin du Roi.

4. MIMULE ORANGÉ OU GLUTINEUX. *Mimulus aurantiacus* CURT. *M. glutinosus* W. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Pérou. Arbuste de 3 pieds ; feuilles oblongues, obtuses, dentées en scie, visqueuses ainsi que les fleurs et

les rameaux; de juin en octobre, fleurs grandes, solitaires, d'un jaune orangé et un peu odorantes. Terre franche, mêlée de terre de bruyère un peu humide; orangerie. Multiplic. de boutures et semences sur couche chaude et sous châssis. — 11 espèces.

ANGELONE À FEUILLES DE SALICAIRE. *Angelonia salicarifolia* HUMB. HERB. DE L'AM. vol. 8. De Caracas. Plante vivace, haute de 2 pieds, touffue, à feuilles opposées, lancéolées, dentées en scie, longues de 2 à 4 pouces : fleurs bleu lilas, de moyenne grandeur, disposées en grappe terminale, tout l'été et l'automne. Serre tempérée. Terre légère substantielle. Multiplic. facile d'éclats, de boutures et graines. — 1 espèce.

BESLERE À FEUILLES DE MÉLITE. *Besleria melitifolia* L. HERB. DE L'AM. vol. 6. De l'Am. mér. Tige sous-ligneuse, quadrangulaire, de 2 pieds; feuilles ovales, grandes, crénelées, opposées; en juillet et août, 6 à 8 fleurs pédicellées, en ombelle; calice tubuleux, rouge-orangé; corolle jaune avec des raies d'un rouge foncé. En pot et tannée de la serre chaude. Multiplic. de bouture.

2. BESLÈRE INCARNAT. *B. incarnata* AUBL. HERB. DE L'AM. vol. 7. De la Guyane. Tige de 2 pieds, cylindrique, herbacée; feuilles opposées, ovales, crénelées; en août et septembre, fleurs opposées, solitaires, axillaires, d'un rouge incarnat. Serre chaude. Multiplic. d'éclats et de boutures. Sa racine est vivace et grosse comme un navet. — 19 espèces.

BROUALLE ÉLEVÉE, VIOLETTE BLEUE. *Browallia elata* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du Pérou. Annuelle; feuilles lancéolées-pointues; tiges de 2 pieds, très-rameuses; fleurs, de juillet en septembre, axillaires, souvent par 3, d'un beau bleu lilas, à tube long et jaune doré. Terre légère et substantielle; exposition chaude. Multiplication de graines sur couche chaude et sous châssis ou cloche; repiquer en pleine terre, ou en pots pour faire mûrir les graines en serre ou sous châssis. — BROUALLE À TIGE TOMBANTE. *B. demissa* L. De Panama. Annuelle; tiges d'un pied, tombantes; feuilles entières, ovales; fleurs estivales, axillaires, solitaires, à tube cy-

lindrique, et limbe d'une seule pièce, quoiqu'il paraisse en avoir 5, d'un violet bleuâtre, taché en jaune à la base de la division du haut. Même culture. — 7 espèces.

SCHIZANTHE À FEUILLES AILÉES. *Schizanthus pinnatus* R. et P. Du Chili. Annuelle. Tige rameuse, haute de 15 à 20 pouces, un peu velue; feuilles ailées, à folioles oblongues, décurrentes et pinnatifides : fleurs en panicule terminale, renversées, d'un lilas clair, ayant le palais jaune, tigré de pourpre et entouré de 4 taches violettes. Se sème à l'automne en terrine pour passer l'hiver en serre tempérée près du jour, ou au printemps, sur couche en pot dans une terre douce légère pour les séparer et les repiquer ensuite avec précaution; mais pour l'obtenir beaucoup plus belle avec des fleurs plus colorées, il faut la semer en pleine terre au printemps, et éclaircir le plant suffisamment. Introduite par M. L'Hote en 1826. — 1 espèces.

BUDLEIA GLOBULEUX. *Budleia globosa* LAM. Du Chili. Arbrisseau toujours vert comme les suivans, de 8 à 9 pieds; feuilles grandes, ovales-allongées, très-blanches en dessous; en juin, fleurs très-petites, réunies en boules, odorantes, d'un jaune doré. Terre légère; mi-soleil, et beaucoup d'eau; exposition abritée. Multiplic. de marcottes ou de semences et de boutures sur couche et sous châssis; orangerie pendant les 2 premières années puis en pleine terre, et couverture l'hiver.

2. BUDLEIA À FEUILLES DE SAUGE. *B. salvifolia* W. Tige de 6 à 7 pieds; feuilles sessiles, lancéolées, rugueuses; en septembre, fleurs petites, blanches, à disque jaune, disposées en panicule terminale.

3. BUDLEIA À FEUILLES DE SAULE. *B. salicifolia* JACQ. Fleurs très-petites, blanchâtres, en panicule; feuilles cotonneuses en dessous. Serre tempérée, où la blancheur de leur feuillage tranche agréablement avec les autres plantes. Terre à oranger. Multiplic. de drageons, marcottes et boutures sur couche.

4. BUDLEIA TRÈS-GLABRE. *B. glaberrima* JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 4. Jolie espèce de la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 6 pieds et plus; feuilles linéaires lancéolées, glabres; de décembre en avril, fleurs jaunes, à odeur

agréable et forte, en grappe. Serre tempérée; graines et marcottes. — 40 espèces.

RUSSELIE MULTIFLORE. *Russelia multiflora*. HERB. DE L'AM. vol. 4. De Vera-Cruz. Vivace. Tige de 10 à 12 pouces; feuilles ovales-aiguës, dentées au bord; en juin-juillet, fleurs écarlates, très-jolies, en panicules. Terre de bruyère; multiplic. de marcottes et de semence. Orangerie, et mieux serre tempérée. — 6 espèces.

FAMILLE DES SOLANÉES. *Calice et corolle à 5 divisions, celle-ci ordinairement régulière; souvent 5 étamines; 1 style à stigmate simple, quelquefois sillonné. Capsule ou baie, le plus souvent 2-loculaire.* Quoiqu'on mange quelques plantes de cette famille, il n'en est pas moins vrai que la plupart sont dangereuses et les autres suspectes. Ce sont des herbes et des arbrisseaux de pleine terre, d'orangerie et de serre chaude: ces dernières craignent l'humidité pendant l'hiver; et se multiplient de graines et boutures.

CELSIA A FEUILLES LANCÉOLÉES. *Celsia lanceolata*. VENT. Des bords de l'Euphrate. Racines vivaces; tiges faibles, striées, rameuses; en mai et juin, fleurs solitaires, beau jaune jonquille, taché de pourpre. Terre franche légère; orangerie, ou pleine terre à exposition chaude; couverture l'hiver. Multiplic. de boutures sur couche au printemps, ou d'éclats. — 8 espèces.

HEMITHOMUS ARBRISSEAU. *Hemithomus fruticosus* L'HÉR. HEMIMERIS A FEUILLES LINÉAIRES. *Hemimeris linearis*. HERB. DE L'AM. vol. 4. Du Pérou. Fort joli arbuste, toujours vert; tige de 2 à 3 pieds; feuilles verticillées, longues, linéaires-lancéolées; en été, fleurs en épis, écarlates, à divisions rouge capucine, brunes au centre et marquées de 5 raies vertes. Culture de l'héliotrope. — HEMITHOMUS A FEUILLES D'ORTIE. *H. urticæfolius* DEL. *Celsia urticæfolia* CURT. *Hemimeris urticæfolia* WILLD. De l'Am. équinox. Arbuste de 2 pieds, presque herbacé; feuilles persistantes, oblongues, profondément dentées; de juillet, en octobre, fleurs en grappes plus petites, et seulement écarlates. Même culture; il se contente de l'orangerie. — 7 espèces.

MOLÈNE PURPURINE. *Verbascum phœniceum* L. De l'Europe mérid. Bisannuelle. Feuilles radicales, gran-

des, ovales, crénelées, ridées; tiges d'un à 3 pieds et minces; fleurs en grappes lâches, purpurines. Variétés à fleurs pâles et à fleurs roses. Terre légère substantielle. Semer au levant, aussitôt la maturité des graines. Dans les grands jardins paysages, on peut cultiver aussi le *Verbascum rugulosum* W.; il produira un bel effet par ses fleurs jaunes et nombreuses — 49 espèces.

RAMONDE DES PYRÉNÉES *Ramondia pyrenaïca* RICH. *Verbascum Myconi* L. Vivace. Tige nulle; feuilles radicales ovales, crénelées, roussâtres, laineuses; hampe portant quelques fleurs purpurines fort jolies. Terre de bruyère et demi-ombre. Multiplic. de graines et d'éclats. Rare et d'une conservation difficile à Paris. — 1 espèces.

STRAMOINE FASTUEUSE, POMME ÉPINEUSE d'Égypte. *Datura fastuosa* L. Annuelle Tiges de 2 pieds, violâtres et branchues; feuilles larges et sinuées. Souvent 2 ou 3 corolles blanc-violâtre, l'une dans l'autre. Terre légère chargée de terreau bien consommé. Semis en mars sur couche chaude et sous cloche pour l'y laisser, ou le repiquer en pot ou en pleine terre, à une exposition chaude; fréquens arrosemens en été. Variété à fleurs blanches, doubles.

3. STRAMOINE CORNUE. *D. ceratocaula* ORTÉGA. *Solandra herbacea*. HERB. DE L'AM. vol. 3. De Cuba. Tige de 2 à 3 pieds; feuilles lancéolées, sinuées, blanchâtres en dessous; fleurs très-grandes, blanches en dedans, légèrement teintes de violet en dehors, à odeur agréable, se succédant depuis juillet jusqu'en octobre; s'ouvrent vers 5 heures du soir et se ferment le lendemain vers les 9 heures du matin. Multiplic. par graines sur couche en mars, et repiquer en pot ou en pleine terre en mai. Arrosemens fréquens.

STRAMOINE EN ARBRE, TROMPETTE DU JUGEMENT. *Datura arborea* L. Du Chili. Tige de 10 à 15 pieds; épaisse; feuilles grandes, ovales-lancéolées; de juillet en octobre, belles fleurs d'un pied de long, en entonnoir plissé et à 5 angles, pendantes, très-odorantes, d'un beau blanc rayé jaune pâle. Terre d'oranger; exposition chaude; serre tempérée. Multiplic. facile de bou-

tures pendant toute la belle saison ; arrosemens fréquens en été, et rares en hiver, où il ne faut point d'humidité. — 12 espèces.

SOLANDRE A GRANDES FLEURS. *Solandra grandiflora* SWARTZ. HERB. DE L'AM. vol. 8. *Datura sarmentosa* LAM. Très-grand arbrisseau des Antilles, à tige sarmenteuse ; feuilles grandes, ovales-lancéolées, un peu roulées sur les bords ; en mars et avril, fleurs grandes, assez semblables à celles du *Datura arborea*, mais droites et à limbe lobé, d'une plus longue durée, blanches, à 5 stries verdâtres en dehors, lavées de pourpre dans l'intérieur, et légèrement odorantes. Terre franche légère ; serre chaude, près des jours. Au printemps, multiplic. de graines ou de boutures sur couche chaude et sous châssis ; garantir de l'humidité et des pucerons. — 2 espèces.

MORELLE RECOURBÉE. *Solanum reclinatum* L'HER. HERB. DE L'AM. vol. 5. Du Pérou. Bisannuelle. Tige épaisse, d'un à 2 pieds ; feuilles pinnatifides, d'un vert foncé et luisant ; fleurs bleu clair, larges de 15 à 18 lignes, 3 à 6 ensemble, successives depuis avril jusqu'en juin. Multiplic. de graines sur couche. Repiquer de juin en juillet. Orangerie. Terre substantielle, mêlée avec du terreau.

MORELLE FAUX-PIMENT, Amomum, Cerisette. *Solanum Pseudo-Capsicum* L. Arbrisseau de Madère, de 3 ou 4 pieds ; feuilles lancéolées, persistantes ; de juin en septembre, fleurs blanches ; baies semblables à de petites cerises, jaunes ou rouges, suivant la variété, et ne tombant qu'au printemps. Terre franche légère ; beaucoup d'eau en été et peu en hiver ; exposition chaude ; orangerie. Multiplic. de graines sur couche tiède.

3–5. MORELLE DE BUÉNOS-AYRES. *S. bonariense* L. Plus grand. Rameaux armés de piquans dans leur jeunesse ; feuilles ovales-aiguës, persistantes. Tout l'été, fleurs blanches, semblables à celles de l'oranger, en ombelles ; fruits jaunes. Même culture et multiplic. de rejetons. MORELLE DE MADAGASCAR. *S. Pyracanthum* LAM. Arbrisseau de 2 pieds ; feuilles rongées,

oblongues, munies en dessus et en dessous de longues épines droites couleur de feu. Serre chaude.

6. Morelle a feuilles de chêne. *S. quercifolium* L. Du Pérou. De 4 pieds; feuilles assez grandes, divisées en lobes profonds et aigus; en juillet, fleurs en grappes, d'un beau violet vineux et à anthères d'un jaune doré. Même culture.

7. Morelle a feuilles glauques. P. *glaucophyllum*, h. p. Grand arbrisseau étant cultivé en serre; confié à la pleine terre à l'air libre, ses tiges périssent chaque années, mais il en produit d'autres, hautes de 4 pieds, qui se couvrent de grandes feuilles glauques d'un très-bel effet; à l'automne paraissent des corymbes de fleurs bleues de moyenne grandeur.

8. Morelle grimpante, douce-amère. Vigne de Judée. *S. dulcamara* L. Indigène. Tiges de 7 à 8 pieds. sarmenteuses, et propres à garnir des murs ou des berceaux; feuilles cordiformes, oblongues, quelquefois auriculées; en juin et juillet, fleurs violettes et en grappes; baies rouges. Tout terrain. Multiplic. de semences, marcottes et éclats des racines. Variété moitié plus petite et traçante; autre à feuilles panachées et d'orangerie. On ne cultive guère que cette dernière. — 274 espèces.

PIMENT Cerise. *Capsicum cerasiforme* L. De la Chine. De 2 à 3 pieds; feuilles petites, lancéolées; de juin en septembre, fleurs petites, solitaires et blanches; fruits grosseur et forme de cerise, beau rouge et jaunâtres. Terre franche légère, serre chaude; multiplic. de semences sur couche chaude et sous châssis; il fructifie dans l'année, si on donne beaucoup d'eau et de chaleur. — 3 espèces.

LYCIET de la Chine. *Lycium sinense* Lam. Arbrisseau de 8 à 10 pieds; feuilles ovales-aiguës, petites; tout l'été, fleurs violet purpurin; baies rouges. — Lyciet a feuilles lancéolées, Jasminoïde. *L. barbarum*. Indigène. Il ressemble au précédent; feuilles plus larges; fleurs blanc pourpre. Pleine terre ordinaire pour ces 2 espèces—Lyciet ou Jasmin d'Afrique. *L. afrum* L. Rameaux épineux et raides; feuilles étroites et linéaires; fleurs violettes; fruits noirs. Orangerie. Multiplic.

de traces et de graines. Les rameaux arqués, inclinés des 2 premières espèces, les rendent très-pittoresques. Propres à faire des haies et à retenir les terres en talus. — 18 espèces.

CESTREAU ou GALANT DE JOUR. *Cestrum diurnum* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Tige de 8 à 10 pieds; feuilles ovales-oblongues, pointues; en novembre, fleurs blanches, en faisceaux, à odeur suave pendant le jour. — CESTREAU ou GALANT DU SOIR. *C. vespertinum* L'HÉR. Tige de 8 à 10 pieds; feuilles ovales; en mai-juillet, fleurs violâtres; odeur de vanille le soir. — CESTREAU NOCTURNE. *C. nocturnum* L. En novembre, fleurs verdâtres, odorantes la nuit. — CESTREAU A BAIES NOIRES. *C. parqui* L'HÉR. De 8 pieds; le plus agréable du genre. Feuilles lancéolées, ondulées; en avril, fleurs en panicule, jaunâtres, comme celles du jasmin; la nuit un parfum délicieux. Plus d'eau qu'aux autres en été. — CESTREAU A GRANDES FEUILLES. *C. macrophyllum* H. P. HERB. DE L'AM. vol. 5. De Porto-Ricco. Tige de 6 à 8 pieds; feuilles lancéolées, grandes, persistantes; en septembre-novembre, fleurs en bouquets, jaune soufre. Semis sur couche, marcottes, ou boutures. Serre au moins tempérée l'hiver. Tous sont de l'Amérique équinoxiale, suspects, toujours verts et exhalant de leurs feuilles et fleurs une odeur nauséabonde, se changeant en parfum très-suave à certaines heures du jour. — 38 espèces.

BRUNSFELSIER DES ANTILLES. *Brunsfelsia americana* L. Grand arbre qui reste nain dans les serres chaudes; son beau feuillage, toujours vert, décore les tannées, et ses charmantes fleurs, grandes, blanches, y répandent pendant tout l'été, l'odeur la plus suave. Chaleur continue, sans laquelle il ne fleurit point; bonne terre substantielle. Multiplic. de boutures sur couche chaude et sous châssis ombragé. — BRUNSFELSIER ONDULÉ. *B. undulata* AND. HERB. DE L'AM. vol. 4. De la Barbade et de la Jamaïque; 20 pieds dans son pays 3 à 4 dans le nôtre; feuilles lancéolées, rétrécies à la base; mars en septembre, fleurs grandes, à tube long, légèrement courbé, verdâtre, à limbe d'un blanc jaunâ-

tre, un peu ondulé, à odeur d'œillet. Même culture. — 2 espèces.

TABAC ORDINAIRE. *Nicotiana tabacum* L. Annuel. Tige de 4 à 5 pieds, velue, rameuse; feuilles grandes, velues, visqueuses ovales-aiguës; en juillet, fleurs purpurines en grand panicule terminal. Semer, dans une terre substantielle en place ou en pot, car il est difficile à la reprise. Un pied de tabac isolé est une fort belle plante d'ornement.

2. TABAC ONDULÉ. *N. undulata* VENT. De la Nouv.-Holl. Tige de 2 pieds; feuilles en spatule, ou oblongues. Presque tout l'automne, fleurs moyennes, nombreuses, blanc de lait et à odeur de jasmin. Multiplic. de graines, sur couche; orangerie si on veut en conserver l'hiver.

3. TABAC A FEUILLES GLAUQUES. *N. glauca* BOT. MAG. de Buenos-Ayres. Grand arbrisseau que l'on maintient par la taille à la hauteur que l'on veut. Son écorce et ses grandes feuilles glauques lui donne un ton pittoresque curieux parmi les autres végétaux; ses fleurs sont jaunes en longues grappe terminales, et moins grosses que celles du tabac ordinaire. Multiplication facile de graines et de boutures. Pour en jouir il faut en faire de jeunes pieds tous les ans, et les mettre en pleine terre au printemps. — 17 espèces.

PÉTUNIE ODORANTE. *Petunia nyctaginiflora* JUS. *Nicotiana nyctaginiflora*. LEHM. De la Plata. Plante sous-ligneuse à la base, très-rameuse, visqueuse, haute de 2 à 3 pieds; feuilles ovales, entières, à 3 nervures: tout l'été et l'automne, fleurs infundibiliformes, grandes, blanches, odorantes, pédonculées, axillaires et terminales. Multipl. très-facile de graines, d'éclats et de boutures, dans de la terre à oranger. Pour jouir de cette plante, il faut en faire de jeunes pieds chaque année qu'on cultive en pot pour leur faire passer l'hiver en serre tempérée: en mai suivant, on les met en pleine terre où ils poussent vigoureusement, et fleurissent jusqu'aux gelées. Cultivée avec avantage par M. Lemon. — 2 espèces.

FAMILLE DES BORRAGINÉES. *Calice à 5 divisions; corolle régulière ou subrégulière; 5 étamines; ovaire simple ou à 4 lobes; 1 style; baie ou capsule; semences nues.* Les herbacées se

multiplient de graines et d'éclats, et se plaisent en terre fraîche à demi-ombre; les ligneuses demandent l'orangerie et la serre chaude d'où on les sort pendant l'été. Multiplic. de graines et de boutures. Toutes ont les fleurs unilatérales.

SEBESTIER À LARGES FEUILLES. *Cordia macrophylla* L. Des Antilles. Arbre de 40 à 60 pieds; feuilles d'un pied, velues; en juillet et août, fleurs blanches, en grappes. Terre franche; serre chaude; la 1re. année dans la tannée; arrosemens fréquens en été. Multiplic. de graines ou de boutures, en pots sur couche chaude et sous verre. Dans la serre, il fleurit tout l'été. — SEBESTIER A FEUILLES RUDES. *C. sebestena* L. De l'Inde. Arbrisseau de 10 à 14 pieds; feuilles grandes, ovales-oblongues, pointues; de mai en juillet, fleurs en grappes, rouge aurore, semblables à celles du laurier-rose. Même culture. — 72 espèces.

CABRILLET A FEUILLES LARGES. *Ehretia latifolia* HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 5. Tige de 2 pieds; feuilles ovales, aiguës, dentées en scie; en avril, fleurs blanches ou légèrement purpurines, en bouquets. Multiplic. de boutures et marcottes; serre chaude. Terre franche légère avec terreau de bruyère. — 22 espèces.

HÉLIOTROPE DU PÉROU. *Heliotropium peruvianum*. Arbuste de 2 à 5 pieds; feuilles persistantes, lancéolées, ovales; de juin-novembre, fleurs petites, bleuâtres, en corymbes, à odeur de vanille. Terre franche légère; midi, un peu abritée; beaucoup d'eau en été; serre tempérée ou bache près des jours. Multiplic. de graines ou de boutures sur couche tiède, au printemps et en été : on le conserve très-bien l'hiver dans une chambre habitée, si au lieu de l'arroser on pose de temps en temps son pot dans une assiette pleine d'eau. — HÉLIOTROPE A GRANDES FLEURS. *H. grandiflorum*. HERBIER DE L'AMATEUR, vol. 2. Du Pérou. Tiges et rameaux plus élevés; épis de fleurs plus forts, à corolles plus grandes; odeur plus faible; fleurit toute l'année en serre chaude. Même culture. — 64 espèces.

VIPÉRINE BLANCHATRE. *Echium candicans* JACQ. De Ténériffe. Tige de 6 pieds; feuilles persistantes, en rosettes; de juillet en septembre, fleurs en grappes, d'un

beau bleu. —VIPÉRINE GIGANTESQUE. *E. giganteum* L. F. De Madère. Taille plus haute; couleur plus blanche; fleurs bleu céleste, en mai.—VIPÉRINE A GRANDES FLEURS. *E. formosum* PERS. AND. *grandiflorum* VENT. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du Cap. Arbrisseau de 3 à 5 pieds, à rameaux diffus et pendans; feuilles persistantes, lancéolées; au printemps, fleurs grandes, rose tendre Terre franche légère; exposition chaude et arrosemens fréquens en été. Serre tempérée. Multiplic. de semences aussitôt la maturité, de marcottes ou de boutures en mai, sur couche tiède et sous châssis.—62 espèces.

PULMONAIRE DE VIRGINIE. *Pulmonaria virginica* L. HERB. DE L'AM. vol. 5. Rustique; racines vivaces. Feuilles longues, obtuses; tiges de 2 pieds; de mars en mai, fleurs en bouquets pendans, petites, bleues, quelquefois rouges ou blanches, durant un mois. Tout terrain frais et ombragé. Multiplic. par racines. — PULMONAIRE DE SIBÉRIE. *P. siberica* L. Feuilles en cœur, assez larges, glauques; en mai et juin, fleurs petites, en grappes de 5 ou 6, bleues et jolies. Multiplic. de graines en pleine terre franche légère. — 5 espèces.

CONSOUDE A FEUILLES RUDES. *Symphitum asperrimum* MARSCH. Du Caucase. Vivace. Tige de 4 pieds, rameuse, hispide; feuilles ovales, rétrécies en pétiole à la base, rudes. En mai, juin, fleurs nombreuses, azurées et d'un grand effet. Propre aux grands jardins. Terre ordinaire. Multiplic. facile de graines et d'éclats. — 8 espèces

SCORPIONE DES MARAIS, GREMILLET, SOUVENEZ-VOUS DE MOI. *Myosotis palustris* WITH. Charmante miniature, vivace et rustique, à tige d'un pied, radicante; feuilles oblongues étroites; d'avril-août, fleurs petites, bien ouvertes, d'un bleu céleste avec des points jaunes, disposées en épi unilatéral. Terre humide, multiplic. de graines ou d'éclats. — 32 espèces.

BUGLOSSE TOUJOURS VERTE. *Anchusa sempervirens* L. Indigène; vivace; d'avril en août, fleurs disposées en une espèce d'ombelle, petites, d'un bleu charmant. Multiplic. de pieds éclatés. La buglosse d'Italie en dif-

fère par la grandeur de ses fleurs. Bisannuelle, semis en pleine terre. —Buglosse de Virginie. *A. virginica* L. *Lithospermum sericeum* Lehm. Les sauvages se peignent le corps en rouge avec la racine de cette plante vivace. Feuilles longues et ovales; tiges moins grandes, aussi rudes; en été fleurs jaunes, en épi et d'un effet agréable. Terre de bruyère; exp. chaude. — 34 esp.

BOURRACHE commune. *Borago officinalis* L. Indigène, rustique et annuelle; de juin en septembre, fleurs bleues ou rougeâtres, en roue, servant à parer les salades. De semis en tout temps et tout terrain. Les *B. laxiflora* et *orientalis* se remarquent aussi par leurs jolies fleurs bleues. — 6 espèces.

CYNOGLOSSE argentée. *Cynoglossum cheirifolium* L. Du midi de la France; bisannuelle; tige de 18 pouces; feuilles nombreuses, couvertes d'un duvet argenté; en juin et juillet, fleurs rouges, en épi. Terre légère; bonne exposition. Multiplic. de graines, en place à l'automne.

2. Cynoglosse a feuilles de lin, Nombril-de-Vénus. *C. linifolium* L. Du Portugal. Annuelle; tiges d'un pied, rameuses; feuilles lancéolées; de juin en août, fleurs blanches, en panicule. Même culture.

3. Cynoglosse printanière. Petite Consoude. *C. Omphalodes* L. Herb. de l'Am. vol. I. Du midi de l'Europe. Charmante plante vivace. Tiges de 6 pouces; feuilles persistantes, ovales en cœur; de mars en mai; fleurs en grappe, petites, du plus joli bleu d'émail. Même culture: multiplic. de ses traces; exposition à mi-soleil et un peu fraîche. — 48 espèces.

RINDÈRE ailé. *Rindera tetraspis* Pal. *Cynoglossum lœvigatum* L. F. De Russie. Vivace. Tige de 18 à 24 pouces: feuilles lancéolées, blanchâtres, presque imbriquées. Mai et juin, fleurs jaunâtres, disposées d'abord en ombelle, ensuite en grande girandole élégante et pittoresque. Pleine terre à mi-soleil. Multiplic. de graines et d'éclats. — 1 espèce.

FAMILLE des Liserons. *Calice à 5 divisions; corolle régulière, en entonnoir; 5 étamines inégales; 1 style; stigmate bifide ou bilobé; capsule à 2-4 loges; graines dures; cotylé-*

dons très-plissés; tiges volubiles. Les espèces annuelles se sèment sur couche pour les avancer, et se mettent ensuite en place à exposition chaude en terre légère : les ligneuses ont besoin, les unes de l'orangerie, les autres de la serre chaude, et se multiplient de marcottes et boutures.

LISERON TRICOLORE, LISET, BELLE-DE-JOUR. *Convolvulus tricolor* L. De Portugal. Annuel. Tige d'un pied, diffuse; feuilles spatulées; de juin-septembre, fleurs solitaires, très-nombreuses, grandes, bleues sur les bords du limbe, blanches au milieu, jaune soufre à la gorge. Var. à fleurs blanches et à fleurs panachées. Semis sur couche, fin mars, ou en place, fin d'avril.

LISERON SATINÉ. *Convolvulus cneorum* L. D'Espagne. Joli arbuste de 2 pieds, toujours vert; feuilles lancéolées et satinées, couvertes d'un duvet argenté. Tout l'été, fleurs blanches, lavées de rose. Multiplic. de boutures et de graines. Terre franche légère; peu d'humidité. Orangerie. — LISERON LINÉAIRE. *C. linearis* CURT. Du Levant. Feuilles plus étroites, plus longues, moins argentées, fleurs rose pâle, tout l'été. Même culture. — 335 espèces.

IPOMÉE ÉCARLATE, Jasmin rouge de l'Inde. QUAMOCLIT ÉCARLATE. *Ipomœa coccinea* L. De la Caroline; annuelle comme les suivantes. Tiges de 6 à 7 pieds, volubiles, ayant besoin d'appui; feuilles cordiformes, de juillet en septembre, fleurs nombreuses, petites; campanulées, écarlate vif. Terre légère et substantielle; exposition au midi. Multiplication de graines en pleine terre, fin d'avril et mai, ou sur couche en mars pour jouir plus tôt. — IPOMÉE QUAMOCLIT à feuilles ailées, FLEUR DU CARDINAL. *I. quamoclit* L. De l'Inde. Tige de 7 à 8 pieds, volubile et rameuse, feuilles pinnatifides, à folioles linéaires; de juillet-septembre, fleurs presque solitaires, écarlate très-vif. Semer sur couche en mars et mettre en pleine terre en avril.

3. IPOMÉE NIL, ou LISERON DE MICHAUX. *I. nil. Convolvulus nil* L. D'un effet charmant. Fleurs nombreuses, satinées, et d'un bleu d'azur parfaitement pur. Annuelle, grimpante; semer en place, en mai, contre un support où elle puisse s'accrocher.

4. IPOMÉE POURPRE. *Volubilis* des jardiniers. *Con-*

volvulus purpureus. I. purpurea LAM. De l'Amér. mér. Tiges de 7 à 9 pieds, volubiles ; feuilles en cœur ; de juin en septembre, fleurs grandes, pourpres à l'intérieur, blanc mêlé de violet à l'extérieur. Variété à fleurs blanches, à fleurs d'un bleu violet, et à fleurs panachées. Même culture que le n°. 1, ou semer en pleine terre, à bonne exposition, en avril.

5. IPOMÉE REMARQUABLE. *I. insignis* KER HERB. DE L'AM. vol. 7. De Coromandel. Racine tubéreuse ; tige herbacée ; feuilles cordiformes à 5 lobes, violettes en dessous ; de juillet-septembre, fleurs nombreuses en corymbe, roses à l'extérieur, rouges à l'intérieur. Terre à orangers ; serre chaude ; multiplic. de boutures. C'est une des plus belles plantes sarmenteuses.

6. IPOMÉE EN PANICULE. *I. paniculata* R. BR. De l'Ile de France. Vivace ; tige sarmenteuse, allongée. feuilles palmées à 7 lobes ; de juillet-septembre, fleurs nombreuses, en panicule, à tube blanc rosé, fond pourpré, et limbe d'un beau rose. Même culture ; belle plante.

7—8. IPOMÉE CHANGEANTE. *I. mutabilis* KEV. De l'Amér. mérid. Tige ligneuse ; feuilles cordiformes et trilobées ; de juillet-sept., fleurs en bouquets nombreux, tube allongé, limbe large de 2 pouces et demi, d'un bleu nuancé de rose. Même culture. Belle plante. On cultive aussi l'*I. hederacæa*, jolie plante annuelle, culture du n°. 4. Les n°s. 5, 6 et 7, sont un des ornemens de la serre chaude. On possède encore l'*I. venosa* ROEM. HERB. DE L'AM. vol. 6. De Bourbon. Racine tubéreuse ; tige ligneuse ; feuilles à 3 ou 5 folioles, ovales, oblongues, veinées en dessous ; fin de l'automne ; fleurs grandes, blanches, latérales et groupées, ou terminales en grappes. Serre chaude. Terre substantielle Multiplic. de boutures. — Les botanistes modernes réunissent ce genre avec le précédent.

FAMILLE DES POLÉMOINES. *Calice divisé ; corolle régulière à 5 lobes ; 5 étamines ; 1 style à stigmate triple ; capsule 3-loculaire ; à 3 valves.* Quelques-unes de ces plantes ne demandent qu'une terre ordinaire et peu de soins : d'autres seulement une terre mélangée de sable, de bruyère, la demi-ombre ; quelques autres enfin un abri ou l'orangerie : toutes se multiplient de graines, d'éclats, de talles, marcottes et boutures.

POLÉMOINE bleu, Valériane grecque. *Polemonium cœruleum* L. De la Grèce. Vivace. Tiges de 2 pieds, nombreuses; feuilles ailées, sessiles; en mai-juillet, fleurs à bouquets, en roue, bleues. Variété à fleurs blanches. Tout terrain; exposition ouverte. Multiplic. de graines qui se sèment d'elles-mêmes, ou séparation des touffes. — Polémoine rampant. *P. reptans* L. De l'Amériq. sept. Tiges traînantes; en avril et mai, fleurs petites et plus pâles, moins jolies. Même cult. — 5 esp.

GILIE à fleurs en tête. *Gilia capitata.* Hook. Plante annuelle, haute de 2 pieds, rameuse, à feuilles pimatifides finement découpées; l'été et l'automne, fleurs petites, nombreuses, d'un beau bleu disposées en têtes terminales. Cult. de reines-marguerites. — 5 esp.

PHLOX à feuilles étroites. *P. setacea* L. Très-joli; tiges d'un pied, couchées; branches florifères redressées; feuilles sétacées, pubescentes ou velues; en juin-juillet, fleurs solitaires, grandes, roses ou pourpre léger, tachées de rouge. Variété à fleurs blanches. *P. nivalis.* Hortul. Multiplic. de boutures et par la division des touffes. Terre de bruyère; à demi ombré.

2. Phlox subulé. *P. subulata* L. Toujours vert: tiges rampantes, velues et grises; feuilles en faisceaux, subulées, velues à pointes blanches; en avril-mai, fleurs à calice velu, vert foncé ou violet noirâtre; corolle rose pourpré avec une étoile d'un brun pourpre au centre. Boutures; exposition à mi-soleil.

3. Phlox agréable. *P. amœna* H. K. Tiges grêles, diffuses, longues de 6-8 pouces; feuilles lancéolées, linéaires, velues; fleurs grandes, rose foncé.

4. Phlox velu. *P. pilosa* L. Tiges d'un pied, droites, peu nombreuses; feuilles lancéolées, et un peu velues; en juin-juillet, fleurs en corymbe, lilas pâle.

5. Phlox rampant. *P. reptans.* Mich. Tiges rampantes, brun rougeâtre; feuilles ovales; en mai, fleurs odorantes, en corymbe bleu pâle.

6. Phlox divariqué. *Phlox divaricata* L. Tiges d'un pied, grêles; feuilles sessiles, ovales, lancéolées, les supérieures alternes; tout le printemps, fleurs en grappe, et gris de lin.

7. PHLOX A FEUILLES OVALES. *P. ovata* L. Tiges d'un pied; feuilles ovales; en juillet, fleurs les plus grandes du genre, rouge vif, en large panicule. Mult. de boutures.

8. PHLOX BLANC. *P. candida. Suaveolens* H. K. Tiges de 18 pouces; les feuilles opposées; en juin-juillet, et souvent en septembre, fleurs odorantes, paniculées, blanc pur. Variété à feuilles panachées de blanc.

9. PHLOX SOUS-LIGNEUX. *P. suffruticosa* W. HERB. DE L'AM. vol. 1. Fleurs d'un rouge vif violacé, en corymbe, légèrement odorantes, en panicule, plus précoces. Il garde ses tiges en le rentrant dans la serre.

10. PHLOX MOYEN OU GLABRE. *P. glaberrima* L. Tiges de 18 pouces, grêles, purpurines; feuilles linéaires-lancéolées, glabres, pointues; en juin-juillet, fleurs en corymbe, pourpre clair.

11. PHLOX MACULÉ. *P. maculata* L. Tiges de 4 à 5 pieds, tachées de brun : feuilles lancéolées-oblongues; en août-septembre, quelquefois dès juin, fleurs en grappes longues, bien faites et odorantes, lilas ou pourpre.

12. PHLOX PANICULÉ. *P. paniculata* L. Un des plus beaux; tiges nombreuses, de près de 4 pieds; feuilles opposées, lancéolées, à bords rudes; en août et septembre, fleurs lilas en panicule. Variété à feuilles panachées, mais délicate, qu'on couvre pendant l'hiver; autre à fleurs blanches.

13. PHLOX DE LA CAROLINE OU GRAND PHLOX. *P. Carolina* L. Tiges de 3 pieds; feuilles lancéolées; en juillet-septembre, fleurs en corymbe fasciculé, pourpre foncé. Variété à feuilles panachées.

14. PHLOX EN CROIX. *P. decussata* HORTUL. — *Acuminata* PURSH. HERB. DE L'AM. vol. 5. Tige de 2 ou 3 pieds; feuilles ovales-allongées, rétrécies aux deux bouts, opposées en croix; en septembre et octobre, fleurs lilas, un peu rouges au centre. Multiplic. d'éclats de racines et de boutures.

15. PHLOX PYRAMIDAL. *P. pyramidalis* HORT. ANG. Tige de 4 pieds tigrée; de juillet-septembre, fleurs en grappe pyramidale, d'un beau pourpre. Même culture.

16. PHLOX A FEUILLES RÉFLÉCHIS. *P. reflexa* SW. Tige de 4 pieds, ponctuées de pourpre; feuilles lancéo-

lées glabres, les inférieures réfléchies : panicule compacte de grandes fleurs d'un pourpre violacé plus vif et plus brillant que dans les autres espèces ; fleurit en septembre et octobre.

17. PHOX ROSE. *P. rosea* HORTUL. Fort belle variété du *P. acuminata*, qui se distingue par de grandes fleurs rose pur obtenues par M. Souchet à Fontainebleau.

M. Lemon a reçu de l'Am. sept. un phlox superbe qu'il appelle *P. macrophylla*, et il en a obtenu d'autres. au moyen de semis, d'une beauté remarquable. On distingue particulièrement celle qu'il appelle *Phlox grandiflora variegata*, dont la fleur large d'un pouce, est marquée de lignes rouges sur un fond blanc, et celle qu'il nomme *P. fragrans*, qui se garnit de rameaux florifères presque tout du long de sa tige. — 20 espèces.

Tous les phlox sont de l'Am. sept., vivaces, à fleurs infundibuliformes, produisant beaucoup d'effet. Ils aiment une terre franche et fraîche, toutes les expositions excepté celle du nord, et se multiplient de racines en pleine terre, ou de boutures en terre fraîche, et tenues en orangerie l'hiver.

COBÉE GRIMPANTE. *Cobœa scandens* CAV. HERB. DE L'AM. vol. I. Du Mexique. Tige grêle, grimpante, de 24 à 30 pieds; feuilles à 3 paires de folioles ovales, avec vrille; pendant tout l'été, fleurs grandes et violettes. Terre franche légère; exposition chaude; arrosemens fréquens en été. Multiplic. de semences sur couche tiède, en mars, ou de boutures et de marcottes en tout temps. Elle est vivace en orangerie, et passe très-rarement les hivers en pleine terre, fait de charmantes guirlandes et peut couvrir des tonnelles d'une grande étendue la même année. — 1 espèce.

CANTUA PIQUETÉ. *Cantua picta* H. P. *Ipomopsis elegans* MICH. De la Caroline. Plante bisannuelle; feuilles profondément pinnatifides, et à découpures linéaires; tige peu rameuse, haute de 3 à 5 pieds, finissant en une très-longue grappe de fleurs rouge cocciné piquetées intérieurement de points pourpre brun. Se-

mer au printemps ou en août en bonne terre douce, pour en jouir l'année suivante. Plante charmantes.

FAMILLE DES BIGNONES. *Calice divisé; corolle le plus souvent irrégulière, à 4 ou 5 lobes; ordinairement 5 étamines; 1 style à stigmate simple ou bilobé; fruit 2-loculaire.* Toutes ces plantes sont exotiques : très-peu peuvent se passer d'abri l'hiver; les autres réclament l'orangerie ou la serre chaude : la plupart aiment une terre substantielle; elles se multiplient les unes de graines et d'éclats, les autres de marcottes et boutures.

GALANE BLANCHE OU A ÉPI. *Chelone glabra* L. De l'Amér. sept. et vivace comme toutes les autres. Tiges de 3 ou 4 pieds; feuilles oblongues-lancéolées, opposées, à peine dentées; de septembre en octobre, fleurs blanches, en épis courts; filets et anthères velues, blanches et grosses. Terre franche et fraîche; exposition ombragée; multiplic. de traces.

2. GALANE OBLIQUE. *C. obliqua* L. *C. purpurea* MIL. Tiges moins hautes; feuilles ovales-lancéolées, profondément dentées; fleurs semblables à celles de la galane blanche, mais pourpre vif. Même culture.

3. GALANE BARBUE. *C. barbata* CAV. *C. ruelloïdes* AND. Du Mexique. Tiges de 2 pieds, divergentes; feuilles inférieures spatulées, celles des tiges lancéolées; de juin en octobre, fleurs en grappes; corolle écarlate, à deux lèvres, dont l'inférieure garnie de poils dorés, à lignes rouges. Terre franche légère; exposition chaude, couverture l'hiver, ou orangerie. Multiplic. par pieds au printemps, ou de graines sur couche.

4. GALANE CAMPANULÉE. *C. campanulata* CAV. Tiges de 2 ou 3 pieds. Feuilles lancéolées; de juin en octobre, fleurs en épi, campanulées, rouge foncé en dehors, blanchâtres en dedans. Même culture.

5. GALANE ROSE. *C. rosea*. HORTUL. Tige de 4 pieds; feuilles lancéolées-acuminées, sessiles, dentées en scie : en août-sept. longue grappe de fleurs rose pourpre. Même culture. — 5 espèces.

PENTSTEMON A FEUILLES LISSES. *Pentstemon lævigata* AIT. De l'Am. sept. Vivace et touffue; tiges de 18 pouces; feuilles glabres, les inférieures pétiolées, oblongues, entières, les supérieures amplexicaules, lancéolées, denticulées; en juillet, fleurs d'un blanc pur-

purin, en panicule. Le PENTSTEMON À FEUILLES DE GENTIANE, *P. Gentianoïdes*. HUMB. Et plusieurs autres espèces ou variétés se trouvent aussi dans le commerce. Culture des Galanes. — 11 espèces.

DIDYMOCARPE À FLEURS BLEUES. *Didymocarpus Rexii*. HOOK. De l'Afrique. Plante vivace, acaule; plusieurs feuilles oblongues étalées en rosette sur la terre; presques en tout temps, plusieurs hampes simple terminées par une grande fleur bleue à laquelle succède un fruit en alène, long de 4 pouces et tors d'un manière remarquable, d'où le nom de *streptocarpus* que porte aussi la plante. Serre chaude. Terre légère. Multiplication de graines et par la division du pied.

CORNARET *Martynia*. *L.* Quelques auteurs réunissent ce genre avec le suivant, d'autres les placent dans trois familles différentes, qui sont les Bignoniées. les Sesamées et les Gesnériées. Nous réunissons ici sous le nom de Cornaret, *martynia*, les espèces dont le fruit est terminé par deux cornes, et sous le nom de Gloxinie celles dont le fruit est dépourvu de ces deux cornes. Les deux cornarets cultivés sont des plantes annuelles, hautes de 15 à 18 pouces, rameuses, à grandes feuilles cordiformes, visqueuses, et dont les fleurs ressemblent beaucoup à notre belle digitale pourpre.

2. CORNARET À PETITES CORNES. *Martynia angulosa*. LAM. HERB. DE LAM. vol. 2. Du Mexique, et se distingue par les cornes très-courtes de ses fruits.

3. CORNARET À GRANDES CORNES. *M. proboscidea*. HORT. KEW. Des Antilles et se distingue par les cornes très-longues de ses fruits. On les sème sur couche sous châssis et on les repique à bonne exposition en terre fertile.

GLOXINIE MACULÉE. *Gloxinia maculata* L'HEB. *Martynia perennis L.* De l'Am. mer. D'une racine vivace tuberculeuse en forme de chapelet, s'élève une tige herbacée, haute d'un pied, maculée de lignes pourpres, munie de grandes feuilles cordiformes, dentées; à l'automne la tige se termine par une grappe de fleurs bleu violacé, assez grandes et munie de bractées. Les

racines se recueillent et se replantent comme des oignons. Serre chaude.

2. GLOXINIE A FLEURS JAUNES. *G. lutea.* BOT. REG. Du Brésil. Tige sousligneuse, haute d'un pied: feuilles ovales, grandes, rouges en dessous : fleurs jaunes axillaires et terminales, munies de grandes bractées. Serre chaude.

3. GLOXINIE A GRANDES FLEURS. *G. caulescens* H. P. De Fernambouc. Tige ligneuse, carrée, haute d'un pied; feuilles ovales, crénelées, petiolées; pendant l'été, fleurs très-grandes, d'un bleu d'azur violacé, portées sur de long pédoncule terminaux et axillaire. C'est la plus belle espèce du genre. Multiplication facile de bouture et par la division du pied. Serre chaude.

4. GLOXINIE BRILLANTE. *G. speciosa.* BOT. MAG, Herb. de l'Am. vol. 4. Du Brésil. Tige nulle ou très-courte; feuilles radicales, oblongues, velues, violâtres en dessous; tout l'été, fleurs bleues, nombreuses, portées sur de long pédoncules radicaux. Var. à fleurs blanches. Multiplication, par la division du pied. Serre chaude.

5. GLOXINIE VELUE. *G. hirsuta* R. B. De la Nouvelle-Hollande. Sans tige comme la précédente, mais elle est très-velue; ses fleurs sous plus nombreuses moins bleues et moins grandes. Même culture.

BIGNONE CATALPA. *Bignonia catalpa.* De la Caroline. Arbre superbe, de 30 pieds, à tête arrondie; feuilles grandes, en cœur aigu; en juillet ou en août, fleurs en larges girandoles blanches, tachées de pourpre et de aune. Terre franche légère; mi-soleil. Semis en mars en terrines, sous cloches, ou mieux en avril en pleine terre. Garantir du froid pendant 3 ans; repiquer en pépinière la 2e. année, et mettre en place la 4e. Boutures, ou rejetons butés. Bois léger, d'un gris blanc, et lustré quand on le polit.

2. BIGNONE DE VIRGINIE. *B. radicans* L. De l'Am. sept. Grand arbrisseau sarmenteux, grimpant, s'attachant aux arbres au moyen de petites griffes; feuilles ailées avec impaire, à folioles nombreuses, ovales, aiaiguës, dentées, velues en dessous; en août-septembre,

fleurs en cime, longues, rouge cinabre. Terre franche, légère et fraîche; bonne exposition. Multipl. sur couche, de graines qui ne lèvent souvent que la 2e. année, d'éclats, de marcottes, ou de boutures avec du bois de 2 ans.

3. Bignone de la Chine. *B. grandiflora* W. Port du précédent; feuilles semblables, mais glabres. En août, fleurs de même couleur à tube plus court et à limbe beaucoup plus large, disposées en grand panicule. Même culture. Ces deux plantes demandent à être palissées au midi.

4. Bignone a vrilles. *B. capreolata* L. De Virginie; tige sarmenteuse; feuilles geminées, ovales, aiguës; pétioles terminés en vrilles au moyen desquelles la plante grimpe; en juin et juillet, fleurs axillaires d'un rouge roussâtre. Même culture.

5. Bignone équinoxiale. *B. æquinoxialis* L. Du Brésil. Tige grimpante, longue de 6–15 pieds; feuilles à 2 et 3 folioles ovales lancéolées: en août, grappes axillaires de 4 à 6 fleurs opposées deux à deux, longues de 2 pouces, à tube jaune orangé et limbe jaune-soufre. Serre chaude. Multipl. de bouture. Jardin du roi.

6. Bignone de l'île de Norfolk. *B. pandorea* Andr. Tige sarmenteuse; feuilles ailées, à folioles entières: ovales-oblongues, poruleuses en dessous, pétiole ailé, au printemps en serre tempérée, longues grappes terminales de fleurs à fond blanc rosé rayé de pourpre. Terre de bruyère dans un grand pot. Multipl. de boutures et de marcottes, ou de rejetons. Serre tempérée.

7. Bignone a cinq feuilles. *B. pentaphylla* L. Des Antilles. Arbrisseau de 12 à 15 pieds; feuilles à 5 folioles ovales et inégales; fleurs grandes, purpurines, en grappe. Terre franche; serre chaude; chaleur constante; arrosemens fréquens pendant la végétation, et rares dans l'état de repos. Multiplic. de graines ou de boutures en pots dans la tannée et sous cloches.

8. Bignone a feuilles de frêne. *B. stans* L. Tiges de 7 à 8 pieds; feuilles persistantes, à 3 ou 5 folioles; en août, fleurs jaunes en grappes. Culture du n°. 6.

9. Bignone du Cap. *B. capensis* Hortul. Arbrisseau droit de 3 à 5 pieds; feuilles ailées à 5 ou 9 folioles

ovales.

ovales, arrondies, dentées en scie. D'août-octobre, fleurs rouge cocciné, en grappe terminale. Terre légère. Serre tempérée. Multip. de marcott. et boutures. — 105 esp.

ECCREMOCARPE RUDE. *Eccremocarpus scaber.* R. et P. Du Chili. Tiges ligneuses grimpantes, hautes de 10 à 15 pieds : feuilles ailées à folioles incisées; en juillet et août, fleurs coccinées, tubuleuses, en grappe latérale. Pleine terre avec couverture l'hiver sur la racine. Propre à couvrir des tonnelles et à procurer un ombrage léger aux plantes qui craignent le soleil. — 3 espèces.

LOPHOSPERME A FLEURS ROSES. *Lophospermum erubescens*. BOT. REG. *L. scandens*. BOT. REG. Du Mexiq. Plante grimpante, ligneuse à la base, longue de 6 8 pieds, pubescente; feuilles grandes, cordiformes, pubescentes; tout l'été et l'automne, grandes fleurs roses, tubuleuses, marquées intérieurement de deux lignes de poils jaunes Multiplication de graines et de boutures en terre substantielle, riche. Rentrer en serre chaude l'hiver.

FAMILLE DES GENTIANES. *Calice ordinairement divisé en 5; corolle régulière à autant de lobes et d'étamines que de divisions au calice; 1 style quelquefois fendu, à stigmate simple ou lobé; capsule simple ou double.* Toutes sont vivaces, aiment une terre légère ou de bruyère, l'ombre, et craignent peu le froid, si l'on en excepte les Villarsies qui sont d'orangerie, et les chirones de serre tempérée sèche et très-éclairée. On les multiplie de graines, d'éclats, de boutures et marcottes.

GENTIANE SANS TIGE. *Gentiana acaulis* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. Vivace et alpine comme les 4 suivantes. Plante basse; feuilles ovales-lancéolées, persistantes; tiges d'un à 4 pouces; en mai, ou en automne une fleur grande, campanulée, bleu céleste. Multiplic. de drageons et de graines nouvelles, en terre légère et un peu ombragée.

2. GENTIANE PRINTANIÈRE. *G. verna* L. HERB. DE L'AMAT. vol. 1. Petite; tiges couchées, teintes de pourpre; feuilles ovales-aiguës; en mai, fleurs d'un bleu superbe. Même culture.

3. GENTIANE A FLEURS POURPRES. *G. purpurea* L. Tiges de 2 pieds; feuilles opposées, ovales-aiguës; en

juillet et août, fleurs grandes, d'un beau jaune ponctué de pourpre. Même culture.

4. GENTIANE JAUNE, Grande gentiane. *G. lutea* L. Très-belle; tiges de 4 à 5 pieds; en juillet, fleurs grandes, en roue, d'un jaune éclatant. Même culture.

5. GENTIANE A FEUILLES D'ASCLÉPIADE. *G. asclepiadæa* L. Tige de 18 pouces; feuilles amplexicaules, ovales-lancéolées; de juin en août, fleurs campanulées, et d'un beau bleu. Même culture. Cette belle plante réussit très-bien en terre de bruyère comme la précédente.

6. GENTIANE SAPONAIRE. *G. saponaria* L. De l'Am. sept. Vivace. Plusieurs tiges droites hautes d'un pied; feuilles ovales lancéolées. En août, septembre, fleurs bleues, ventrues, à limbe peu ouvert, disposées en tête terminale. Terre de bruyère. Chez M. Boursault.

6. GENTIANE VISQUEUSE. *G. viscosa* AIT. *Exacum viscosum* SM. HERB. DE L'AM. vol. 5. Des Canaries; bisannuelle; tige divisée en rameaux nombreux, de 3 à 4 pieds; feuilles lancéolées, semi-amplexicaules. En juin-juillet, fleurs visqueuses, infundibuliformes, d'un beau jaune, ouvertes, et d'un très-bel effet. Multiplic. de graines en terre de bruyère. Orangerie l'hiver, et pleine terre où on les repique après les gelées. — 69 espèces.

SWERTIA VIVACE. *Swertia perennis*. Indigène. Racine traçante; tige d'un pied, herbacée; feuilles moyennes, ovales; en juin-juillet, fleurs en panicules, à 5 divisions formant étoile, bleues, avec des lignes plus foncées et des points bleu-verdâtre. Terre tourbeuse et humide; mi-soleil. Multiplic. de graines aussitôt la maturité, ou de traces. Jolie plante. — 16 espèces.

CHIRONE VELUE OU ARBRISSEAU. *Chironia frutescens* L. Tige de 2 pieds; feuilles étroites, lancéolées; de juin en octobre, fleurs à divisions grandes, ovales, rose purpurin, se fermant la nuit, et d'une longue durée. Variété à fleurs blanches. — CHIRONE A FEUILLES DE LIN. *C. linoïdes*. HERB. DE L'AM. vol. 4. Tige de 2 pieds; feuilles linéaires, étroites, glauques; de juin en octobre, fleurs plus petites, rose pourpré. — CHIRONE A FEUILLES EN CROIX. *C. decussata* VENT. Tige plus

grosse; feuilles en croix, plus grandes; de juillet en septembre, fleurs plus grandes, de même couleur. C'est la plus jolie. — *C. jasminoïdes*, nouvelle et jolie espèce à fleurs roses. Toutes les chirones sont de charmantes petites plantes, extrêmement délicates, qui ne vivent pas long-temps; il est donc prudent de les semer, marcotter ou bouturer tous les ans : elles craignent l'humidité, exigent une terre de bruyère rendue substantielle, et veulent être placées près du verre dans la serre tempérée. — 8 espèces.

VILLARSIE ÉLEVÉE. *Villarsia excelsa* HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 5. De la Nouv.-Holl. Feuilles radicales, ovales-lancéolées, en cœur à leur base; tiges de 15 à 20 pouces; en juin et juillet, fleurs assez grandes, beau jaune, en corymbes. Terre de bruyère, orangerie; arrosemens fréquens pendant l'été; multiplic. de graines et de racines. — VILLARSIE A FEUILLES OVALES. *V. ovata.* VENT. *Menyanthes ovata.* L. Très-jolie plante aquatique du Cap. Faisceau de feuilles persistantes, épaisses, entières; en juillet, tiges divisées à leur sommet en grappes simples de fleurs inodores, monopétales, en entonnoir, d'un pouce de large, beau jaune-citron. Terre marécageuse humide; orangerie. Multiplic. par le pied. — 11 espèces.

SPIGELIA DU MARYLAND. *Spigelia Marylandica* L. HERB. DE L'AM. vol. 4. Vivace; tiges herbacées, d'un pied; feuilles opposées, ovales-oblongues, très-aiguës; en juin, épi unilatéral de fleurs, à tube long, enflé, légèrement odorantes, d'un beau rouge à l'extérieur, jaunes en dedans. Terre de bruyère, humide, moyen soleil : multiplic. de semences, ou d'éclats, mais difficilement. — 5 espèces.

FAMILLE DES APOCYNS. *Calice à 5 divisions; corolle régulière, à 5 lobes ordinairement obliques; 5 étamines alternes; ovaire simple ou double sur un réceptacle glanduleux; 1, ou point de style; stigmate en tête; baie, capsule, ou follicule capsulaire.* Ces plantes suspectes aiment généralement une terre franche légère, et plus ou moins de chaleur, selon leur climat natal. On les multiplie de graines, d'éclats, de boutures et de marcottes.

PERVENCHE (GRANDE). *Vinca major* L. Indigène,

rustique et vivace. Touffes à rameaux longs de 2 à 4 pieds, rampans ou grimpans; feuilles ovales, lisses; en mai et septembre, fleurs axillaires, infundibuliformes et bleu tendre, ou blanches. Autre à feuilles panachées.

2. PERVENCHE (PETITE). *V. minor* L. Plus petite; à fleurs doubles ou simples, pourpres, bleues ou violâtres, blanches et précoces, rouges et à feuilles panachées en blanc ou en jaune. La dernière est plus belle exposée au soleil. Toute terre. De graines ou de rejetons.

3. PERVENCHE HERBACÉE. *V. herbacea*. KIT. De Hongrie. Tiges très-couchées : feuilles lancéolées linéaires : fleurs bleu foncé. Terre ordinaire, à l'ombre. Multiplic. par traces.

4. PERVENCHE DU CAP. *V. rosea*. HERBIER DE L'AMATEUR, vol. 8. Plante charmante. Tige droite, rameuse, rouge; feuilles ovales-oblongues, lisses; en juillet et août, fleurs axillaires, de couleur rose, plus foncée au centre. Variété à tiges jaunâtres, à fleurs blanches, à cœur rouge; autre à cœur vert. Terre franche, substantielle; au midi, semis sur couche sous châssis; serre chaude, où elle dure plusieurs années; mais il vaut mieux en semer tous les ans, parce que la plante est plus belle dans sa première année. — 5 espèces.

AMSONIA A LARGES FEUILLES. *Amsonia latifolia* MICH. De l'Am. sept. Vivace, en touffe, haute de 18 pouces; feuilles ovales lancéolées : fleurs bleues en corymbe terminal — AMSONIA A FEUILLES ÉTROITES. *Amsonia angustifolia* MICH. De l'Am. sept. Également en touffe, un peu moins haute; feuilles linéaires lancéolées. Même fleur. Terre de bruyère humide et à l'ombre. Multipl. d'éclats et de graines pour les 2 espèces. — 3 espèces.

FRANGIPANIER ROUGE. *Plumeria rubra* L. HERB. DE L'AM. vol. 7. Tige grosse, ligneuse et flexible, laiteuse, succulente, peu rameuse : feuilles oblongues, grandes, coriaces, rapprochées au sommet des rameaux. Fleurs terminales, grandes, d'un rouge foncé, odorantes, et disposées en corymbe. Continuellement la tannée en serre chaude. Craint l'humidité. Multiplic.

de boutures. Le FRANGIPANIER BLANC. L. HERB. DE L'AM., vol. 7, se cultive de même. — 8 espèces.

LAURIER-ROSE. *Nerium*. L. Charmans arbrisseaux du midi de l'Europe et de l'Inde, formant des touffes arrondies hautes de 2 à 6 pieds, à bois flexible, à feuilles opposées 3 à 3, lancéolées, coriaces. Pendant l'été, et une partie de l'automne, les rameaux se terminent par des bouquets de jolies fleurs roses, blanches, ou plus ou moins jaunes, simples ou doubles, et qui durent fort long-temps. Tous demandent une terre à oranger et beaucoup d'eau pendant l'été; l'orangerie, une mouillure ou deux, et peu de soins pendant l'hiver. Multiplic. très-facile de graines, de marcottes, de bouture et de greffe. Les variétés de ce beau genre commençant à être nombreuses, et le goût des amateurs s'étant porté vers leur culture, il nous a paru nécessaire de mettre plus d'ordre dans leur énumération qu'on n'en trouvait par le passé.

§. LES EUROPÉENS. *Les 5 divisions de la couronne de la fleur terminées par de courtes découpures.*

1. LAURIER-ROSE ORDINAIRE. *N. Oleander* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Du midi. Feuilles érigées, raides, d'un vert un peu cendré; fleurs roses.

Var. 1. *A fleurs blanches*, moins grandes, exigeant plus de chaleur pour leur épanouissement.

Var. 2. *Radicans* HORTUL. Fleurs d'un plus beau blanc, à divisions plus larges. Superbe plante que nous ne connaissons que chez M. Lémon, qui se prépare à la mettre dans le commerce.

Var. 3. *Carné double.* HORTUL. Tiges et feuilles plus petites; fleurs doubles, carnées, petites, fort jolies. Rare dans le commerce, on ne sait pourquoi; elle portait autrefois le nom de laurier-rose blanc à fleurs doubles. Se trouve chez M. Mathieu.

§§. LES INDIENS. *Les 5 divisions de la couronne de la fleur terminées par de longs filamens.*

LAURIER-ROSE DE L'INDE. *N. Indicum.* B. JARD. Feuilles inférieures étalées, les supérieures droites, toutes plus vertes, plus étroites et plus longues que dans

l'espèce européenne : fleurs blanches à divisions larges, tube de la couronne marqué de 15 lignes pourpres. Au grand air, cette fleur prend une légère teinte de chair. Introduite d'abord sous le faux nom de *N. tinctorium*.

Var. 1. A ODEUR D'AUBÉPINE. *Oxiacantholens*. B. JARD. Fleurs blanches de moyenne grandeur; limbe plane à 10 ou 15 divisions entre lesquelles on retrouve quelques longs filets de la couronne : elles ont le tube jaune en dehors, et répandent une douce odeur d'aubépine. Cette variété est passée, vers 1821, du jardin botanique d'Angers entre les mains de M. Savart père, de Montreuil, qui l'a répandue dans le commerce.

Var. 2. *Ochroleucum* HORTUL. Fleurs grandes, bien planes, d'un très-beau blanc, à lobes larges : couronne d'un jaune pâle, dénuée des lignes pourpres qu'on trouve dans plusieurs autres; divisions terminées chacune seulement par 2 longs filamens, et un très-court au milieu. Se trouve chez M. Lémon. Encore très-rare.

Var. 3. *Aurantiacum*. HORTUL. Fleurs d'un jaune orangé; tube de la couronne plus foncé, et marqué de lignes pourpres : chez M. Lémon; très-rare.

Var. 4. *Luteum* HORTUL. Plante plus faible que la précédente; fleurs plus petites, jaune pâle, à lobes étroits; tube de la couronne dénué de lignes pourpres. Chez M. Noisette. — 4 espèces et beaucoup de variétés.

Var. 5. *Odorum* AIT. Plante moins faible que la précédente; fleurs moyennes, carnées, sentant la violette : tube de la couronne marqué de lignes pourpres. Chez M. Noisette.

Var. 6. *Splendens*. HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 2. Iutroduit dans nos cultures en 1800, par Bicquelin; son mérite est connu. Une sous variété richement panachée de jaune s'est vue dans les cultures de M. Lemon.

Var. 7. *Laurier rose hacville*. Obtenue par le fleuriste dont elle porte le nom; cette variété est encore plus belle que le *splendens*; les feuilles sont plus grandes, ses fleurs plus larges et plus colorées.

STAPÉLIE VELUE. *Stapelia hirsuta* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Du Cap. Plante grasse, toujours verte, vivace et singulière, comme toutes celles du genre qui

sont très-nombreuses. Tiges de 18 pouces, quadrangulaires et pyramidales, rameuses, charnues, épaisses, à dents droites; d'été en automne, fleurs larges de 5 pouces, à pétales oblongs, aigus, épais, velus, couleur lie de vin; un bouton au centre, contenant le pistil et les étamines; odeur de chair corrompue. Terre forte; peu d'arrosemens en été, point en hiver; serre chaude. Multiplic. de boutures sur couche chaude et sous châssis. —STAPÉLIE PANACHÉE. Fleur-de-crapaud. *S. variegata* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Fleurs de moitié plus petites, tachetées de brun foncé sur un fond plus clair. Même culture. — STAPÉLIE A GRANDES FLEURS. *S. grandiflora* MASS. Dents de la tige courbées; en août, fleurs grandes comme celles de l'*hirsuta*, d'un pourpre noir, à 5 pointes aiguës, ciliées en leurs bords. Même culture. — 56 espèces.

PERIPLOCA DE LA GRÈCE. *Periploca græca* L. Arbrisseau sarmenteux; rameaux de 20 à 25 pieds, volubiles; feuilles pointues, ovales; en juin et juillet, fleurs pourpre noirâtre, de mauvaise odeur. On en garnit des berceaux exposés à mi-soleil. Multiplic. de semences, drageons, marcottes et boutures. Tous terrains. — PERIPLOCA A FEUILLES ÉTROITES. *P. angustifolia* LAB. De Syrie. Arbrisseau de 5 à 6 pieds, grimpant; feuilles presque spatulées, persistantes; fleurs pourpres intérieurement, marquées dans leur milieu d'une tache blanche, en corymbes. Orangerie. — 9 espèces.

APOCYN GOBE-MOUCHE. *Apocynum androsæmifolium* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. De Virginie. Vivace et traçante; tiges de 2 pieds rameuses, portant de juillet en septembre une grande quantité de jolies petites fleurs roses qui contiennent du miel. Pour avoir ce miel, les mouches passent le pavillon de leur trompe entre les filets des étamines; quand elles veulent se retirer, elles lèvent la tête, alors leur trompe s'engage entre les anthères : le pavillon de leur trompe, qui est très-gros, ne peut pas sortir par cette fente étroite, et elles restent prises là, parce qu'elles n'ont pas l'esprit de baisser la tête pour faire sortir leur trompe par le même endroit qu'elles l'avaient fait entrer. Terre fran-

che, légère et fraîche; exposition du levant. Multiplic. de graines en mars, ou d'éclats. — APOCYN DENTÉ. *A. venetum* L. Des îles Ioniennes. Vivace; tige de 3 pieds; feuilles de saule; en juillet et août, fleurs blanches ou rougeâtres. Terre légère et substantielle; exposition du midi; orangerie. Même multiplication. — 12 espèces.

ASCLÉPIADE INCARNATE. *Asclepias incarnata* L. De la Virginie. Belle plante vivace et laiteuse; feuilles lancéolées, glabres, aiguës; tiges de 3 à 4 pieds; en juillet, fleurs en ombelles, petites, rouge pourpre, odeur de vanille, à 5 pétales, avec 5 cornets saillans. Terre de bruyère ou légère, un peu humide; exposition au soleil; couverture l'hiver, ou en pots et orangerie. Multiplic. de graines aussitôt mûres, en terrine ou en plate-bande qu'on couvre l'hiver; d'éclats, ou par la séparation des traces.

2. ASCLÉPIADE A LA OUATE. *A. syriaca* L. Vivace; feuilles ovales, épaisses, cotonneuses; tiges de 4 à 5 pieds; en juillet et août, fleurs blanches nombreuses, lavées de rougeâtre, penchées, d'une odeur agréable. Même culture. Elle aime les mauvais terrains, et trace beaucoup.

3. ASCLÉPIADE DE CURAÇAO. *A. curassavica* L. Feuilles oblongues, lancéolées et lisses; tiges de 2 pieds; de juin en septembre, en plein air, et quelquefois l'hiver dans la serre, fleurs d'un rouge safran, moins nombreuses que les précédentes. Terre légère; serre chaude, très-peu d'eau en hiver. Même multiplic., mais semée sur couche chaude.

4. ASCLÉPIADE A FEUILLES DE SAULE. *A. fruticosa* L. *Gomphocarpus fruticosus* R. BR. De Tunis. Tige de 5 à 6 pieds, droite; feuilles linéaires lancéolées; de juin en septembre, fleurs blanches, en ombelles axillaires. Même culture que le n°. 3, mais serre tempérée.

5. ASCLÉPIADE TUBÉREUSE. *A. tuberosa* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. De l'Amériq. septent. Racine tubéreuse; feuilles lancéolées et velues; de juillet en septembre, fleurs en ombelles, beau rouge safrané. Terre franche légère. Même cult. que la première. — 38 esp.

ASCLÉPIADE CHARNUE. *Voyez* Hoyer charnu.

HOYER CHARNU. *Hoya carnosa* R. BR. HERB. DE L'AM. vol. 3. *Asclepias carnosa* L. De l'Asie. Tige et rameaux sarmenteux, à crampons radiciformes, à l'aide desquels ils s'attachent et s'élèvent très-haut; feuilles ovales, charnues, persistantes; une vingtaine de fleurs blanches, teintes de rose, en ombelles, luisantes comme de l'émail avant d'être épanouies, puis veloutées, successives et de longue durée. Cet arbuste, par ses longues guirlandes, fait un des plus agréables ornemens des serres chaudes. Multiplic. de marcottes ou de boutures sur couche et sous cloche. — 6 espèces.

ALLAMANDE PURGATIVE. *Allamanda cathartica* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. De la Guiane. Arbrisseau sarmenteux, grimpant; feuilles lancéolées, en verticilles écartés; de juin à la fin de l'automne, fleurs grandes, belles, jaune clair, campanulées. Serre chaude; arrosemens fréquens. Multipl. par marcottes.—2 espèc.

TABERNÆMONTANA A FLEURS DOUBLES. *Tabernæmontana coronaria*, HORT. KEW. *Nerium coronarium.* WILD. De l'Inde. Arbrisseau de 2 à 4 pieds à rameaux étalés, dichotomes; feuilles oblongues lancéolées, luisantes ; en été, fleurs doubles, larges de 15 lignes, d'une odeur très-suave. Serre chaude. Multiplication de boutures sous cloches. Terre substantielle.

2. TABERNÆMONTANA A FEUILLES DE LAURIER. *T. laurifolia.* L. Des Antilles. Assez semblable au précédent ; fleur également blanche, mais simple. Même culture.

CRYPTOLEPIS RÉTICULÉ. *Cryptolepis reticulata* R. BR. Arbrisseau droit, haut de 2 à 4 pieds, fort élégant; feuilles oblongues lancéolées, aiguës des deux bouts, longues de 5 à 8 pouces, à nervures latérales très-nombreuses et parallèles : en août, fleurs terminales, blanches et grandes comme celles du jasmin. Terre substantielle et légère. Serre chaude. Multiplic. de boutures étouffées. — 2 espèces.

CERBERA DES INDES. *Cerbera manghas* HERB. DE L'AM. vol. 4. De l'Inde. Arbre dans son pays, arbrisseau dans nos serres. Feuilles ovales, semblables à

celles du laurier-amande; en juillet, fleurs grandes, d'un blanc pur, marquées de rouge cramoisi, à odeur agréable. Serre chaude, dans la tannée. Multipl. de boutures sur couche et sous entonnoir.— 14 espèces.

ARDUINIE A DEUX ÉPINES. *Arduinia bispinosa* W. D'Arabie. Arbuste de 2 pieds, muni de 2 épines à chacun des rameaux; feuilles ovales, persistantes; en juillet, fleurs blanches, très-petites, à odeur agréable. En pot; terre de bruyère, mêlée à celle d'orangers. Multiplic. de semences ou de marcottes. Orangerie. — 2 esp.

GELSEMIER LUISANT. Jasmin odorant de la Caroline. *Gelsemium nitidum* Mx. HERB. DE L'AM. vol. 3. *Bignonia sempervirens* L. Des États-Unis. Tige sarmenteuse, volubile; feuilles lancéolées; en juin-juillet, fleurs d'un beau jaune, assez grandes, en entonnoir, à odeur agréable de giroflée jaune. Terre franche légère; exposition chaude et couverture l'hiver, ou en pot et orangerie. Multiplic. de graines tirées de son pays natal, semées sur couche et sous cloche. — 1 esp.

FAMILLE DES SAPOTILLIERS. *Calice divisé; corolle régulière, autant ou le double de divisions qu'au calice; étamines de même; 1 style à 1 stigmate ordinairement simple; baie ou drupe; arbres laiteux et exotiques.* Ces arbres très-délicats sont de serre chaude et exigent beaucoup de chaleur. Ils aiment une terre légère substantielle et se multiplient de marcottes, mieux de graines tirées de leur pays natal.

JACQUINIER A FLEURS ORANGÉES. *Jacquinia aurantiaca* AIT. HERB. DE L'AM. vol. 3. De l'Am. Mér. Arbrisseau de 2 à 3 pieds; feuilles oblongues, cunéiformes; en juillet, fleurs petites d'un beau jaune orangé, disposées en grappe. Serre chaude; multiplic. de marcottes. — 7 espèces.

SAPOTILLIER COMMUN. *Achras sapota* JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 4. Des Antilles. Arbre de 40 pieds dans son pays. Feuilles ovales, lancéolées, un peu épaisses; fleurs latérales, blanches, campanulées. Fruit gros comme une pomme, l'un des meilleurs de l'Amér. Serre chaude et terre légère. De marc.—1 espèce.

FAMILLE DES MYRSINÉES. *Calice à 5 div., corolle à 5 div.; étamines opposées aux div. de la corolle; fruit globuleux à une loge, à une graine. Embryon linéaire, placé en travers dans un périsperme charnu.* Arbrisseaux exotiques d'orangerie et de serre chaude.

MYRSINE À FEUILLES ÉMOUSSÉES. *Myrsine retusa* VENT. Des Açores. Arbrisseau très-touffu, à feuilles de la grandeur de l'ongle, glanduleuses, dentées dans la partie supérieure. Au printemps fleurs très-petites, pourpres, en petits corymbes axillaires, penchées. Orangerie et terre à oranger. Multiplic. de marcottes et boutures. Les fruits sont des baies pisiformes violacées, qui mûrissent l'hiver.

ARDISIA SOLANACÉE. *Ardisia solanacea.* ROXB. HERB. DE L'AMAT. vol. 5. De la côte de Coromandel. Arbrisseau de 5 à 6 pieds. Tige à rameaux peu nombreux; feuilles pétiolées, ovales, lancéolées, entières; en juin et juillet, fleurs purpurines, à corolle étoilée, un peu charnue, disposées en corymbes. Culture des plantes de serre chaude.

2. ARDISIA À FEUILLES GLANDULEUSES. *A. crenata.* BOT. MAG. Arbriss. à tête arrondie, haut de 2 pieds, à feuilles ovales-oblongues, bordées de crénelures glanduleuses: fleurs en corymbe convexe, petites, rosées. Fruits rouges, nombreux, pisiformes, d'un bel effet. Serre chaude. Terre de bruyère et franche. Multipl. de graines et boutures.

3. ARDISIA PANICULÉE. *A. paniculata* ROXB. Arbrisseau vigoureux, à rameaux divergens; feuilles en faisceaux au bout des rameaux, lancéolées, longues de 1 à 2 pieds. Presque toute l'année, fleurs roses-violacées, en grappe paniculée, terminale, longue de 8 à 15 pouces. Superbe plante; même culture. — 23 espèces.

CLASSE 9. PÉRICOROLIE. C'est-à-dire plantes ayant l'embryon dicotylédon, la corolle monopétale insérée au calice.

FAMILLE DES PLAQUEMINIERS. *Calice divisé; corolle partagée; 1 style à stigmate simple ou divisé; capsule ou baie; arbres exotiques.* Quoique assez délicats, ces arbres se plaisent en pleine terre, où on les couvre l'hiver. Ils aiment une terre franche légère, un peu fraîche et à mi-soleil. On les multiplie de marcottes et de graines.

PLAQUEMINIER LOTUS, OU D'ITALIE. *Diospyros lotus.* L. De Barbarie; naturalisé en Italie. Arbre de 25 à 30 pieds; feuilles lancéolées, entières; en juin et juillet, fleurs dioïques, axillaires. Pleine terre franche,

un peu légère et fraîche; bonne exposition. Multiplic. de graines en terrines sur couche tiède. — PLAQUEMINIER DE VIRGINIE. *D. virginiana* L. Grand arbre; feuilles plus larges, ovales, lancéolées, assez semblables à celles du poirier; en juin et juillet, fleurs petites, verdâtres; baies assez grosses, rondes, jaunâtres, diaphanes, et mangeables. Même culture; exposition au nord. Son bois sert pour le tour et pour les brancards de voitures. Ces 2 arbres donnent assez de fruits, mais leurs graines sont rarement bonnes. On cultive en pleine terre au Jardin-du-Roi 4 fort belles espèces sous les noms de *D. calicina*, *lucida*, *angustifolia* et *pubescens*, qui paraissent n'être pas encore décrites par les auteurs.

3. PLAQUEMINIER KAKI. *D. kaki*. L. F. Des Indes. Feuilles ovales, pointues par les 2 bouts; fleurs blanches, fruits appelés *Figues-Caques*, rouge-cerise, d'une saveur délicieuse. Orangerie; terre franche légère ou de bruyère. Multiplic. par greffe en approche sur celui d'Italie. Exposition chaude; pleine terre dans le Midi.

4. PLAQUEMINIER ÉBÉNIER, ÉBÉNIER. *D. Ebenum* L. De Ceylan; chez nous il reste très-petit. Serre au moins tempérée. Il fournit le bois d'ébène. — 27 espèces.

ANDREWSIE GLABRE. *Andrewsia glabra* VENT. De la Nouv.-Holl. Arbuste de 6 pieds; feuilles persistantes, lancéolées, ponctuées; en hiver, fleurs réunies, petites et blanches. Culture des mimosas, comme l'*A. debilis*, sarmenteuse à fleurs bleues, et l'*A. salicifolia*, du même pays. Ce genre est réuni au *Myoporum*, par M. Desfontaines.

VISNÉE MOCANÈRE. *Visnea mocanera* L. F. Des Canaries. Arbrisseau de 4 à 6 pieds, à rameaux fastigiés, distiques: feuilles oblongues elliptiques, luisantes, à peine dentées, finement ponctuées en-dessous: en janvier, fleurs axillaires, solitaires ou géminées, penchées, blanchâtres. Serre tempérée. Multiplic. de graines, boutures et marcottes. — 1 espèce.

ALIBOUFIER OFFICINAL. *Styrax officinale* L. De la France mérid. Arbrisseau de 10 à 12 pieds; feuilles ovales, blanchâtres en dessous; en juillet, fleurs blanches,

grandes, de la forme de celles d'oranger. Terre douce, fertile. Exposition abritée. Multiplic. de graines en terrines sur couche aussitôt leur maturité, de drageons et de marcottes. — ALIBOUFIER GLABRE. *S. lævigatum.* H. K. De la Caroline. Plus grand; feuilles ovales, oblongues; fleurs moins grandes. Même culture. — 7 esp.

HALÉSIE A 4 AILES. *Halesia tetraptera* L. Joli arbrisseau rustique, de la Caroline. Tiges de 12 à 15 pieds; feuilles longues, aiguës; en mai, fleurs pendantes, d'un blanc pur, campanulées; fruits à 4 ailes. Terre franche légère ou de bruyère; mi-soleil. Multiplic. de graines en terrines et terre de bruyère, tenue fraîche, ou de marcottes avec le bois de l'année précédente, et qu'on relève la 3e. année. — HALÉSIE A 2 AILES. *H. diptera* L. De la Pensylvanie. Feuilles plus ovales; fruit à 2 ailes. Même cult. Arbriss. agréables. — 2 esp.

FAMILLE DES ROSAGES. *Calice divisé; corolle lobée ou partagée; étamines sur la corolle ou sur le calice; ovaire supère; 1 style à stigmate simple; capsule. Sous-arbrisseaux exotiques.* Tous ces jolis arbustes sont assez délicats, quoique craignant peu le froid. Ceux d'orangerie veulent une terre légère substantielle; les autres ne réussissent bien qu'en plate-bande de terre de bruyère un peu humide et à mi-soleil. On les multiplie de graine semée en terrines, peu recouverte de terre, et on les tient toujours légèrement humides à l'abri du vent et du grand soleil, afin que la surface ne se durcisse ni ne se fende; ou de marcottes; très-peu de boutures ou rejetons.

KALMIA A LARGES FEUILLES. *Kalmia latifolia* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. De l'Am. sept. comme les suivans. Superbe arbrisseau de 6 à 7 pieds; feuilles oblongues, aiguës; en juin, fleurs rosées ou carnées, en corymbes. Il refleurit quelquefois en septembre. Multiplic. de graines et de marcottes incisées. Variété à fleur blanche.

—3. KALMIA A FEUILLES ÉTROITES. *K. angustifolia* L. Arbrisseau de 4 ou 5 pieds; feuilles petites, lancéolées, blanchâtres en dessous; en juin et juillet, fleurs petites, rouge vif. Multiplic. de rejetons, de marcottes non incisées et de graines. Variété : *K. polyfolia* ou *oleifolia*. En buissons très-touffus, d'un pied de haut; feuilles et fleurs plus petites.

5. Kalmia glauque. *K. glauca* Ait. *K. rosmarinifolia* Hortul. Buisson arrondi, de 18 pouces de haut; feuilles linéaires, lancéolées, glauques; en mai, fleurs plus grandes, d'un joli rose. Tous sont jolis, mais le 1er. est le plus beau. On les cultive en pleine terre de bruyère un peu humide; mi-soleil. Multiplic. de rejetons et de marcottes, faites en automne sur le jeune bois, enracinées la 2e. année. Les plus beaux sujets viennent de graines, semées aussitôt mûres, en terrines, et terre de bruyère mêlée de sable et un peu foulée. Le semis doit à peine être recouvert d'une terre tamisée très-fin, arrosée à la gerbe la plus fine, et mis à l'ombre sous châssis ou bache. Il y passe l'hiver; au printemps, on le plonge en couche tiède sous châssis. Le jeune plant, habitué insensiblement à l'air, doit encore être rentré en orangerie pendant 2 et 3 ans; après, on le met en place. — 5 espèces.

RHODODENDRON en arbre. *Rhododendron arboreum* Smith. Herb. de l'Amat. vol. 7. De la Chine. Bel arbre pyramidal, à rameaux étagés, ouverts horizontalement; jeunes feuilles soyeuses, ensuite vertes en dessus, argentées en dessous, lancéolées, longues de 5 à 6 pouces. En avril et mai fleurs terminales écarlate rembruni, au nombre de 20 à 30, formant une tête hémisphérique. A fleuri pour la première fois en France, chez M. Boursault, en 1825. MM. Noisette et Cels en possèdent des variétés qui n'ont pas encore fleuri, mais qui offrent des différences remarquables dans le bois et dans les feuilles. Serre tempérée. Terre de bruyère. Multiplic. par couchage et par greffe en approche sur les grands Rhododendrons, en attendant qu'il donne des graines.

2. Rhododendron d'Amérique. Grand Rhododendron. *R. maximum* L. Herb. de l'Am. vol. 6. De l'Am. sept. Arbrisseau superbe, de 5 à 6 pieds, à rameaux gros et courts, souvent pulvérulens; feuilles oblongues, épaisses, raides, à bords roulés en dessous, pulvérulentes, vert tendre en dessus, pâles en dessous. En juin et juillet, fleurs en corymbe convexe, roses ou plus ou moins rouges. La

variété à fleurs d'un blanc pur est très-jolie; elle a les feuilles plus étroites.

3. Rhododendron de Catawha. *R. catawbiense.* Bot. Mag. S'étale davantage, devient moins haut et a le bois plus gros que le précédent : jeunes feuilles pubescentes en dessous : feuilles adultes, ovales, grandes, d'un blanc argenté en dessous. En mai et juin, fleurs très-grandes d'un rose tendre, extrêmement belles.

4. Rhododendron de Catesby. *R. Catesbæi.* Lod. Le rapport entre ce nom et le précédent, fait assez souvent confondre les deux plantes, qui d'ailleurs sont très voisines et fort jolies.

5. Rhododendron pontique ou a fleurs violettes. *Rhododendron ponticum* L. Du Pont. Arbuste de 8 à 10 pieds : feuilles lancéolées, aiguës, très-variables. En mai, fleurs pourpres violacées, grandes, et dont les étamines sont plus longues que dans le *R. maximum.* Varie beaucoup dans la couleur et la grandeur de ses fleurs et de ses feuilles. On distingue surtout la superbe variété à fleurs blanches; viennent ensuite les *R. bullatum*, à feuilles ovales, courtes, très-rapprochées et boursoufflées; *R. undulatum*, à feuilles ondulées; *R. salicifolium* ou *verticillatum*, à feuilles étroites rapprochées par groupes; *R. variegatum*, à feuilles panachées de blanc et de jaune; *R. semiplenum*, à fleurs semi-doubles. Toutes ces variétés ont été obtenues de graines, mais elles ne se perpétuent que par couchage ou par greffe.

6. Rhododendron azaloïde. *R. azaloïdes* Desf. Passe pour un hybride du R. pontique et de l'Azalée pontique. Il a le port de ce dernier et ne s'élève qu'à la hauteur de 3 pieds : ses feuilles sont oblongues, pubescentes en dessous. En mai : fleurs nombreuses, roses, très-belles, à bord ondulé, non ponctuées en dedans, mais seulement jaunâtres à la place des points. R. azaloïde violacé. *R. az. violaceum.* Plus petit dans toutes ses parties; fleurs violacées, s'épanouissant un peu plus tard.

7. Rhododendron ponctué. *R. punctatum.* L. *R. minus.* Mich. De l'Am. sept. Taille du précédent :

feuilles ovales elliptiques, ponctuées en dessous ainsi que les rameaux et le tube des fleurs. Il y a des variétés à fleurs plus ou moins grandes, carnées, rose pâle, rose vif et plus ou moins nombreuses.

8. Rhododendron ferrugineux. *R. ferrugineum* L. Beaucoup plus petit que les précédens : buisson arrondi, touffu, haut de 1 à 2 pieds : feuilles oblongues lancéolées, obtuses, avec une pointe, les adultes couvertes en dessous de points roux. En juin, fleurs petites, d'un rose vif, rejetées de côté, couvertes en dehors de points jaunes.

9. Rhododendron velu. *R. hirsutum* L. Forme un buisson arrondi comme le précédent, mais ne s'élève guère au delà de 15 pouces : feuilles oblongues, elliptiques, ponctuées en dessous, ciliées sur les bords : fleurs petites, campanulées, d'un rouge vif, marquées en dehors de points dorés. Le *R. hirsutum variegatum* en est une variété à feuilles bordées de jaune.

10. Rhododendron a petites feuilles. *R. chamæcistus* L. D'Autriche. Charmant arbuste, le plus petit du genre; feuilles ovales-aiguës, petites, et de la forme de celles du serpolet; en juin, fleurs couleur de chair ou rouge vif, ponctuées de rouge plus foncé. On en récolte la graine en septembre.

11. Rhododendron du Caucase. *R. caucasicum* Pall. Feuilles ovales, un peu cotonneuses en dessous; fleurs blanches ou rose pâle. Il ressemble à un petit *R. maximum*.

12. Rhododendron de la Daurie. *R. davuricum* L. Tige grêle, rameuse, haute de 2 à 3 pieds; feuilles petites, oblongues, luisantes en dessus : fleurs d'un rouge vif, planes, peu nombreuses. Comme il fleurit pendant l'hiver, il convient d'en mettre en serre tempérée pour jouir de sa fleur. Du reste, même culture. —18 esp.

Excepté la première espèce qu'il est prudent de tenir l'hiver en serre tempérée, tous ces Rhododendrons se cultivent en plein air, en terre de bruyère, au nord ou au levant : et ils sont certainement le plus bel ornement d'un jardin en mai et juin. On les multiplie de greffe, de marcottes incisées ou non, et mieux par semis qu'on

exécute de deux manières. 1°. On fait au printemps une petite couche sourde, on la charge de terreau : on met sur ce terreau 4 pouces de terre de bruyère bien tamisée ; on la presse et on l'unit bien : on sème la graine dessus, on bassine légèrement pour attacher les graines à la terre, on met vite le panneau vitré, et on a grand soin que la superficie ne sèche jamais, ni par le hâle ni par le soleil : on bassine très-légèrement d'une à trois fois par jour : on ombre avec un paillasson clair quand il fait du soleil. 2°. Ou bien, ce qui est plus aisé et plus sûr, on emplit des terrines de terre de bruyère, on sème comme par l'autre procédé, on pose ces terrines dans l'eau de façon qu'il y ait constamment 3 pouces de submergés. De cette manière on n'arrose jamais et on ne craint pas la sécheresse. Quand on n'emploie pas l'un de ces deux procédés, les graines lèvent lentement et difficilement.

AZALEE, *Azalea*. Toutes les espèces caucasiennes et américaines, ont les feuilles caduques et les fleurs à 5 étamines. Toutes les espèces indiennes ont les feuilles persistantes et les fleurs à 10 étamines. Il est donc facile et commode de les diviser en 2 sections, et cela est même nécessaire, car les premiers supportent sans danger le froid le plus rigoureux de nos hivers, tandis que les seconds ont besoin d'abris dès qu'il gèle. D'ailleurs ils exigent tous la terre de bruyère, l'ombre ou la demi-ombre. Tous se multiplient également par semis, par greffe en herbe ou par greffe en approche. Les uns et les autres sont des petits arbrisseaux à fleurs charmantes, abondantes, qui s'épanouissent au printemps, parmi lesquelles il s'en trouve de blanches, de roses, de pourpres et de jaunes, et dont beaucoup réunissent 2 ou 3 de ces couleurs. Autrefois, les *Azalea nudiflora, viscosa, glauca* et *pontica* passaient pour des espèces bien distinctes; aujourd'hui les semis ont produit une prodigieuse quantité d'hybrides ou de variétés qui confondent ces espèces primitives et rendent les caractères des unes et des autres très difficiles à décrire. La nomenclature des variétés est même très-arbitraire.

Nous allons rapporter ici les noms des plus intéressantes arrangées selon le catalogue de Sweet, quoique nous sachions bien que ces noms ne sont pas toujours ceux employés par les jardiniers et les amateurs pour désigner ces mêmes variétés.

§. *Azalées américaines et caucasiennes, reconnaissables à leurs feuilles caduques, et à leurs fleurs à cinq étamines.*

1. *Azalea nudiflora* Lin.

alba.	*crispa.*	*rosea.*
— *plena.*	*incana.*	*rubicunda.*
bicolor.	*incarnata.*	*rubra.*
blanda.	*mirabilis.*	*rutilans.*
carnea.	*partita.*	*versicolor.*
coccinea.	*purpurea.*	

2. *Azalea viscosa* Lin.

dealbata.	*odorata.*	*variegata.*
fissa.	*rubescens.*	*vittata.*

3. *Azalea glauca* Lin.

plena.	*serotina.*

4. *Azalea pontica* Lin.

albiflora.	*flammea.*	*splendens.*
aurantiaca.	*grandiflora.*	*sinensis lutea* (1).
calendulacea.	*ignescens.*	*tricolor.*
crocea.	*pallida.*	*triumphans.*
cupræa.	*speciosa.*	

§§. *Azalées indiennes, reconnaissables à leurs feuilles persistantes, et à leurs fleurs à dix étamines.*

5. *Azalea indica* Lin. Fleurs rouge de feu.

6. *Azalea liliiflora* Poit. A. *indica alba* Sw. Fleurs blanches comme des lis et les plus grandes du genre.

---

(1) C'est à tort que MM. Loddiges ont mis dans le commerce cette plante comme originaire de l'Inde ; ses feuilles caduques, ses cinq étamines et sa parfaite ressemblance avec l'Azalée pontique, prouvent qu'elle n'en est qu'une variété. De leur côté, les jardiniers de Gand ont mis aussi dans le commerce plus de cent variétés de l'Azalée pontique, toutes plus belles les unes que les autres, provenues de leurs semis.

7. *Azalea prolifera*. Poit. *A. purpurea* Sw. Fleurs roses-violacées, doubles, proliferes.

8. *Azalea phœnicea*. Hortul. Fleurs d'un pourpre violacé foncé.

9. *Azalea hybrida* ou *smithiana*. Fleurs d'un pourpre violet clair.

RHODORA du Canada. *Rhodora canadensis* L. Arbuste de 2 à 4 pieds; de février en mars, et avant les feuilles, fleurs moyennes, teintes de pourpre, odeur de rose; feuilles ovales, glabres en dessus, un peu velues en dessous. Terre de bruyère, situation ombragée. Multiplic. de marcottes, ou de graines semées comme celles des *Kalmia*. S'il est en pot, il faut en renouveler la terre annuellement; on la tient fraîche, et on le place au nord-est. — 1 espèce.

LÉDON à larges feuilles. Thé du Labrador. *Ledum latifolium* Lam. Herb. de l'Am. vol. 4. Joli arbuste de 2 pieds, odorant; feuilles roulées sur les bords; fleurs plus petites, en corymbes. Lédon des marais. *L. palustre* L. Des Alpes. Lédon incliné. *L. decumbens*. Tous à feuilles persistantes, et fleurs blanches, en avril et mai. Terre de bruyère fraîche et ombragée; au printemps, multiplic. de rejetons et de marcottes. — 2 espèces.

LEIOPHYLLE à feuilles de thym. *Leiophyllum thymifolium*. Pers. *Ledum thymifolium* Lam. *Dendrium buxifolium* Dev. Herb. de l'Am. vol. 4. De la Caroline. Sous-arbrisseau formant une touffe arrondie à rameaux grêles; feuilles ovales, très-petites; d'avril en mai, fleurs blanches, inodores, petites, réunies au bout des rameaux. Multiplic. de graines et de marcottes. Terre de bruyère. Exposition ombragée, humide et au nord. — 1 espèce.

BEJARIA ou Befaria paniculé. *Bejaria paniculata* Mich. *B. racemosa* Vent. De la Floride. Joli arbrisseau de 3 ou 4 pieds; feuilles persistantes, ovales-pointues, à bords rougeâtres; en juin et septembre, fleurs moyennes, un peu odorantes et rose pourpré. Terre légère et substantielle; orangerie. Multiplic. de graines,

de marcottes et de boutures, sur couche et sous châssis — 2 espèces.

MENZIEZIA A FEUILLES DE POLIUM. *Menziezia poliifolia* Juss. *Erica Daboecii* L. Du midi de la France. Buisson bas, large et toujours vert; tiges rampantes; feuilles petites, entières, ovales-lancéolées; en été, fleurs latérales, assez grosses, d'un joli pourpre. Pleine terre de bruyère; mi-soleil. Multipl. de marcottes. — 8 espèces.

ITEA DE VIRGINIE. *Itea virginica*. Arbrisseau de 3 à 4 pieds; en juin, fleurs blanches, en grappe, se détachant bien sur le beau vert de ses feuilles ovales-aiguës. Pleine terre légère et ombragée, mieux terre de bruyère. Multiplic. de rejetons, de graines venues du pays, ou de marcottes en automne par strangulation, sur le bois de l'année précédente. Il fait un joli effet.

2—3. ITEA A GRAPPES. *I. racemiflora* H. P. *Cyrilla racemiflora* L. *C. caroliniana* Mx. De la Caroline. Arbrisseau de 15 à 18 pieds, de pleine terre. Tige divisée en rameaux formant une tête; feuilles lancéolées; en juin, fleurs blanches et nombreuses disposées en grappes latérales, d'un effet agréable pendant plus d'un mois. Multiplic. de graines et marcottes; terre tourbeuse et fraîche. — ITEA ÉPINEUSE. *I. spinosa*. Jolie espèce de la Nouvelle-Hollande; une épine remplace la 4e. feuille; en août et décembre, fleurs petites, blanches et en grappes. Terre franche mêlée de sable de bruyère. Orangerie. Boutures sur couche en avril. — 3 espèces.

FAMILLE DES BRUYÈRES. *Calice et corolle partagés; anthères ordinairement bicornes; ovaire le plus souvent supère; 1 style à stigmate simple; baie ou capsule multiloculaire.* Tous les végétaux de cette famille sont délicats et se cultivent, pour la plupart, dans une plate-bande de terre de bruyère exposée de manière à ne recevoir que le soleil du matin et du soir. Les soins à leur donner sont assez minutieux et les mêmes que ceux des bruyères proprement dites. On les multiplie de graines, de boutures, marcottes et éclats.

BRUYÈRE. *Erica*. L. Genre composé d'un très-grand nombre d'arbustes et d'arbrisseaux, ou plutôt d'arbres en miniature, toujours verts, la plupart du cap de Bonne-Espérance, les autres d'Europe, tous

plus beaux les uns que les autres, par l'élégance de leur feuillage, par les couleurs et les formes extrêmement variées de leurs fleurs. Vers 1800, on a commencé à les cultiver et à les multiplier en France, et leur nombre s'est accru avec une telle rapidité, qu'en 1802, quelques collections en comptaient déjà 200 espèces, qui étaient venues presque toutes d'Angleterre, où on les cultive avec un grand succès ; mais on s'aperçut bientôt que le climat, ou plutôt l'atmosphère trop sèche de la France ne leur était pas favorable ; le plus grand nombre périt en peu de temps ; et après plusieurs essais infructueux, on a jugé convenable de renoncer à la culture des espèces difficiles, et de s'en tenir à celles dont la conservation est assez facile, et qui, par leur beauté et la vigueur de leur végétation, répondent aux soins qu'on leur donne. Il en est quelques-unes qui s'accommodent très-bien d'une terre composée de 4 cinquièmes de terre dite de bruyère, et d'un cinquième de terre franche ; cependant, comme on pourrait se tromper dans les proportions de cette composition, il vaut mieux les cultiver dans de la terre de bruyère pure, légère, sablonneuse, et non tourbeuse. Toutes se cultivent bien en pot, au fond duquel on met un pouce de gros gravier pour faire écouler l'eau des arrosemens ; mais les grandes espèces réussissent encore mieux, et donnent plus de satisfaction plantées en pleine terre de bruyère, dans une bache ou dans une serre tempérée, au levant ou à mi-soleil.

La plupart des bruyères étant presque toujours en végétation, elles ont besoin d'être fréquemment et régulièrement arrosées : leurs racines sont tellement menues, qu'elles se dessèchent et meurent si elles ont soif pendant 24 heures, et qu'elles pourissent si elles se trouvent dans une humidité surabondante pendant 3 ou 4 jours. C'est l'un de ces deux excès qui détermine le plus souvent la mort subite de plusieurs bruyères.

Il faut visiter la motte de celles cultivées en pot deux fois par an ; quinze jours avant leur sortie, et quinze jours avant leur rentrée. Si leurs racines tapissent la circonférence de la motte, et que la plante soit en-

core jeune ou petite, on la mettra dans un plus grand pot, sans toucher aux racines : si au contraire la plante est grande, et qu'on ne veuille pas lui donner un plus grand vase, on fera tomber avec les doigts, ou avec un petit bâton, un bon pouce de terre tout autour de la motte; une partie du chevelu s'en ira avec la terre; on regardera s'il n'y a pas quelques racines gâtées afin de les supprimer, et après avoir mis de la terre neuve dans le fond du vase, on pose la motte dessus, on insinue d'autre terre tout autour pour remplacer l'ancienne, et on donne une bonne mouillure.

La bache ou la serre dans laquelle on rentrera les bruyères l'hiver n'a pas besoin d'être chauffée, il suffit que la gelée n'y pénètre pas; mais il faut qu'elle soit bien éclairée; une orangerie ne leur convient pas parce qu'elle n'a du jour que par devant. La serre dite hollandaise, fig. 1, Pl. XLI, leur convient parfaitement. Si on est obligé de mettre d'autres plantes dans la serre avec les bruyères, on aura soin que ce ne soit que des plantes à petites feuilles, comme les diosmas, qui les avoisinent, car les grandes feuilles aspirent et transpirent plus que les petites, elles interceptent l'air et la lumière, et les bruyères souffriraient auprès d'elles.

Quand des bruyères sont jaunes, ou végètent mal, sans qu'on leur remarque de lésions organiques, il faut, au printemps, les rabattre, les dépoter, faire tomber une partie de leur motte pour que l'extrémité de leurs racines se trouve à nu, les planter ainsi sur une couche à peine tiède, que l'on aura chargée de terre de bruyère au lieu de terreau, et les couvrir d'un châssis : on donne de l'air modérément, et on abrite du grand soleil au moyen d'une toile ou d'un paillasson fort clair; à la fin de l'automne elles sont ordinairement refaites, et on les rempote pour les mettre dans la serre.

On sort les bruyères en même temps que les orangers; elles ne craignent pas la chaleur, mais les rayons directs du grand soleil leur sont nuisibles; on les exposera à une lumière diffuse, au levant ou au nord, à l'abri des vents, et on enterrera les pots aux $\frac{3}{4}$ dans la terre de bruyère, ou au moins dans une terre rendue très-légère

au moyen de terreau, de débris de couches et de végétaux, et on les tournera de temps en temps pour que les racines ne s'enfoncent pas trop dans cette terre par les fentes des pots : enfin, on ne peut trop recommander que la terre des bruyères ne soit jamais ni sensiblement sèche ni trop humide.

On pourrait dépoter tous les jeunes pieds qui n'ont pas encore le volume qu'on veut qu'ils acquièrent, et planter leur motte, après l'avoir un peu égratignée tout autour, à même la terre de bruyère ; ils profiteraient infiniment plus qu'en restant en pot : vers le 25 septembre, on les relèverait en motte avec précaution pour les remettre dans de plus grands pots, et on les tiendrait à l'ombre jusque vers le 20 octobre, époque de la rentrée, pour faciliter leur reprise : ce procédé est usité en Angleterre avec succès. Nous passons aux trois modes de multiplication de ces belles plantes.

Par semis. Ce moyen donne des individus plus forts et quelquefois des variétés intéressantes. On sème des graines venant du Cap, ou qu'on a recueillies sur les pieds de son jardin ; le meilleur moment est le printemps, quoiqu'on puisse semer en tout temps : on prend de petites terrines au fond desquelles on met un bon pouce de gros gravier ; on achève d'emplir avec de la terre de bruyère bien tamisée ; on en unit la surface, on y sème les graines que l'on recouvre d'une demi-ligne de la même terre ; on enterre ces terrines sur une couche tiède sous châssis, on bassine tous les jours, et assez souvent pour que la terre ne sèche jamais, on ombre de manière que le soleil ne puisse luire dessus, et on donne de l'air en petite quantité. Quelques espèces lèvent en moins d'un mois ; d'autres ne lèvent qu'au bout d'un an, et plus : il faut avoir la patience d'attendre. Ces différences tiennent sans doute à plusieurs circonstances qu'il serait trop long de discuter ici. Quand le jeune plant a 2 pouces de hauteur, on dépote la terrine, on en divise la terre, et on prend chaque individu pour le planter dans un petit pot rempli de terre de bruyère, en ménageant bien toutes les racines ; on arrose et on place le tout sur une couche

très-peu chaude, couverte d'un châssis que l'on ombre convenablement, jusqu'à ce que les bruyères soient bien reprises; ensuite on leur donne de l'air et de la lumière pour les fortifier jusqu'à l'époque de la rentrée.

Par marcotte. Les rameaux des bruyères, propres aux marcottes, étant très-courts et très-menus, il est extrêmement difficile de les marcotter convenablement. On a même abandonné entièrement ce genre de multiplication dans les grands établissemens, pour s'en tenir aux boutures, qui sont plus expéditives, et d'une réussite plus certaine. Le peu de succès qu'on a obtenu des marcottes tenait sans doute à ce que, l'opération étant très-délicate, on la faisait mal, que le bois était trop dur, et qu'on ne mouillait pas avec l'extrême exactitude que demandaient des marcottes de ce genre.

Par bouture. Les mois de mai et juin sont les plus favorables à la reprise des boutures. Soit qu'on les fasse dans un pot de 3 pouces recouvert d'un verre à boire, soit qu'on les fasse dans une terrine large de 10 pouces, recouverte d'une cloche, le procédé doit être le même. Il faut commencer par mettre 1 pouce de gros gravier dans le fond de ses vases, et achever de les emplir avec de la terre de bruyère sablonneuse, médiocrement humide, qu'on tassera afin qu'il n'y ait pas de vide. On prendra sur ses bruyères des rameaux d'un an que l'on raccourcira à 1 pouce, ou 18 lignes, s'ils sont plus longs : on leur coupera net toutes les feuilles sur les deux tiers de leur longueur inférieure; on fait un trou dans la terre, ou avec le doigt, ou plutôt avec un petit bâton destiné à cet usage, on y enfonce la bouture jusqu'auprès des feuilles, on presse bien tout autour pour que la terre la touche partout : on en plante une autre de la même manière à 8 ou 12 lignes de la première, et ainsi de suite jusqu'à ce que le pot ou la terrine soit plein : on arrose avec un arrosoir très-fin, à plusieurs reprises, afin que la terre soit bien pénétrée, ensuite on place la terrine ou le pot à l'air, où il n'y ait ni vent ni courant, ni soleil, pendant un jour, afin que la terre et les boutures se ressuient bien. On aura dû préparer d'avance une couche

amenée

amenée à 15 ou 18 degrés de chaleur, couverte de tan, de terreau pur, ou de sable de bruyère, on y enterrera les terrines jusqu'à 1 pouce du bord, et on couvrira chaque terrine d'une cloche de verre blanc d'un demi-pouce moins large que la terrine, et tellement surbaissée, si l'on peut, que le haut de la cloche ne soit qu'à 3 ou 4 pouces du sommet des boutures; ensuite on mettra le panneau sur le tout. Si pendant que les boutures sont en radification on supposait qu'elles eussent besoin d'être arrosées, ce qui est très-rare, on arroserait légèrement sur les cloches, et comme leur diamètre est d'un pouce moins grand que celui de la terrine, l'eau tomberait de la cloche sur la terre qui déborde, et elle suffirait pour humecter convenablement toute la terrinée : si, au contraire, l'humidité se montrait en gouttelettes à la paroi de la cloche, on la lèverait de temps en temps pour l'essuyer, et on la remettrait de suite.

Un soleil modéré ne peut faire que du bien à des boutures ainsi couvertes d'un double verre : mais s'il devenait trop ardent, on romprait ses rayons avec une toile ou un paillasson fort clair. Il arrive quelquefois qu'il se forme de la moisissure ou des mousses sur la terre des boutures quand l'humidité est grande, c'est un inconvénient qu'on évite en couvrant la terre de 2 lignes de sable fin et sec aussitôt que les boutures sont plantées et arrosées.

On conseille de ménager un talon aux boutures pour en faciliter la reprise; mais, pour cela, il faut les arracher de dessus la plante, et il en résulte des plaies qui peuvent la faire périr; on ne peut guère agir ainsi que sur une plante à laquelle on ne tient pas. D'ailleurs, les boutures sans talon reprennent fort bien.

Ce n'est que quand les boutures s'allongent et se ramifient sans interruption, qu'on peut être sûr qu'elles ont des racines : alors, si la saison n'est pas avancée, on les lève en motte pour les mettre chacune dans un petit pot et les faire reprendre, sous châssis; mais si la saison est avancée, il vaut mieux porter les terrines dans la serre, et remettre le séparage au printemps suivant.

Les boutures de bruyères réussissent aussi parfaite-

ment dans le sable, fin, pur et blanc ; il faut même le préférer aux terres de bruyère qui ne seraient pas bien tamisées ou qui seraient grasses ou tourbeuses : mais on doit lever les boutures dès qu'elles ont des racines, car elles ne grandiraient dans le sable qu'au moyen de forts arrosemens qui bientôt deviendraient nuisibles.

Ce que nous venons de dire s'applique également aux boutures des *diosmas phylica, metrosyderos*, etc., et à toutes les plantes qui ont le bois sec et de petites feuilles persistantes.

Quoique ce beau genre contienne une très-grande quantité d'espèces, on les distingue facilement, parce qu'elles peuvent se diviser en plusieurs groupes qui en facilitent l'étude ; mais malheureusement les divers auteurs qui s'en sont occupés, y ont introduit une synonymie effrayante de laquelle il est impossible de se tirer avec certitude. Aussi la nomenclature des bruyères est-elle aujourd'hui aussi arbitraire qu'incertaine. Nous allons cependant essayer d'en décrire quelques-unes en prenant pour base la nomenclature de Dumont de Courcet, et en les groupant d'après le nombre des feuilles, et la présence ou l'absence des appendices des étamines, et en prévenant que nous n'avons pas cru devoir rapporter les noms français qui leur ont été imposés par quelques auteurs, parce que ces noms sont restés inconnus ou inusités chez les cultivateurs et chez les amateurs ; neuf de ces espèces peuvent se cultiver en pleine terre, sous le climat de Paris, et orner en tout temps les massifs des jardins d'agrément ; ce sont : 1°. la bruyère commune, *Erica vulgaris*, à fleurs blanches, et à fleurs doubles, roses. 2°. *E. cinerea*. 3°. *E. ciliaris*. 4°. *E. tetralix*, blanche et rose. 5°. *E. herbacea*. 6°. *E. mediterranea*. 7°. *E. multiflora*, blanche et rouge. 8°. *E. scoparia*. 9°. *E. multicaulis*. On les trouvera décrites chacune dans sa section.

§. Anthères aristées. * *Feuilles opposées.*

1. Bruyère commune. *Erica vulgaris* L. *Calluna* Salisb. Tiges diffuses : feuilles sagittées ; fleurs petites, oblongues, latérales, roses ou blanches, simples ou doubles.

2. *E. lutea* L. *E. imbellis* Sal. Tiges et rameaux grêles et diffus, tombans ; fleurs opposées ou en croix

vers le haut des rameaux, ovales, ou pyramidales, longues de 2 lignes, jaunes, ou blanches dans une variété.

** *Feuilles ternées*.

3. *E. polytrichifolia* SAL. Tige cotonneuse; feuilles ternées et quinées; fleurs pourpre-rose avant l'épanouissement, ensuite blanches: a du rapport avec l'*arborea*.

4. *E. pyrolæflora* SAL. Tige forte et rameuse, rameaux couverts d'un duvet blanc; feuilles ternées et quaternées; fleurs blanches globuleuses, également ternées ou quaternées.

5. *E. scoparia* L. Tige droite, à peine pubescente: fleurs nombreuses, petites, verdâtres, presque uni latérales.

6. *Erica cinerea*. Feuilles à bords roulés en dessous, et à verticilles distans; fleurs purpurines, ovales, urcéolées, terminales et latérales.

7. *E. uhria* AND. HERB. DE L'AM. vol. 7. Tige droite, rameuse; feuilles subulées, courtes; fleurs latérales, longues d'un pouce, divergentes, arquées, en massue, visqueuses, rouges, à limbe vert.

*** *Feuilles quaternées*.

8. *E. baccans* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. Tige droite, très-rameuse; feuilles trigones, scarieuses sur les bords; fleurs terminales, quaternées, roses, en grelot.

9. *E. pistillaris* SAL. Tige de 4 à 6 pieds: fleurs pourpres, nombreuses, ovales, quaternées au bout des rameaux, ayant le style très-saillant.

10. *E. arborea* L. Arbrisseau de 6 à 8 pieds, fastigié; fleurs petites, blanches, penchées.

11. *E. marifolia* SAL. Feuilles blanchâtres en dessous; fleurs blanches pubescentes, petites, disposées en ombelles terminales.

12. *E. pulchella* AND. Tige et rameaux contournés en zig-zag; fleurs petites, globuleuses, d'un rouge carné, disposées en épis lâches. Les appendices des étamines leur donnent quelque ressemblance avec un caducée.

13. *E. plumosa* SAL. Tige flexueuse: feuilles velues; fleurs en godet, glabres, pourp., verticillées et pendantes.

14. *E. mitræformis* SAL. *E. pubescens*. AND. Toutes ses parties, excepté les fruits, sont pubescentes;

tiges et rameaux assez droits : fleurs petites, globuleuses, d'un pourpre léger.

15. *E. margaritacea* AND. Tige et rameaux glabres et droits ; fleurs terminales, petites et blanches.

16. *E. elongata* ROXB. Feuilles en verticilles éloignés : presque tous les jeunes rameaux couverts de jolies petites fleurs rouges, oblongues, penchées.

17 *E. tetralix* L. Rameaux grêles, simples; feuilles ciliées; fleurs globuleuses, rosées, quaternées au bout des rameaux.

18. *E. multicaulis* SAL. *E. viridi-purpurea* HORTUL. Tige rameuse formant une touffe arrondie, haute de 18 pouces : feuilles ouvertes, lancéolées; fleurs 4-8 terminales, ovales, roses.

19. *E. mammosa* SAL. HERB. DE L'AM. vol. 3. Tige droite, rameuse; feuilles linéaires, d'un vert foncé. fleurs verticillées, pendantes, tubuleuses, longues d'un pouce, d'un beau rouge, ayant 4 renflemens au-dessus du calice.

**** *Feuilles au nombre de six.*

20. *E. formosa* AND. HERB. DE L'AM. vol. 6. Tiges droites, à rameaux verticillés ; feuilles linéaires, étalées, assez longues, 5 à 6 à chaque verticille ; fleurs d'un pouce, axillaires, divergentes, écarlates, en massue, un peu courbes.

21. *Erica spicata* AND. Tige droite formant un buisson garni ; fleurs verdâtres, longues de 6 à 7 lignes, renflées au milieu, disposées en épis vers le sommet des rameaux.

ANTHÈRES MUTIQUES. * *Feuilles ternées.*

22. *Erica ciliaris* L. Tige grêle, peu rameuse. Feuilles étalées, ciliées ; fleurs pourpres, longues de 4 lignes, disposées en grappe unilatérale.

23. *E. umbellata* L. Tige droite, à rameaux rougeâtres, menus, pubescens; feuilles très-courtes, à pétiole blanc; fleurs pourpres, renflées à la base, un peu pendantes, disposées en ombelle sur des pédoncules rouges au nombre de 6 ou 8.

24. *E. sertiflora* SAL. Tige et rameaux droits, éri-

gés; feuilles ternées et éparses; fleurs petites, penchées, blanches, lavées de rose.

25. *E. absynthoïdes* L. *E. parviflora* Hortul. Très-touffue, à rameaux jaunâtres et velus; feuilles ovales, un peu velues sur les bords; fleurs petites, globuleuses, blanches, à limbe réfléchi.

26. *E. versicolor* Sal. On rapporte à ce nom plusieurs bruyères dont les feuilles sont nues ou légèrement poilues, dont la corolle, longue de 8 à 11 lignes, est plus ou moins anguleuse, et ordinairement de 2 couleurs, comme *E. discolor, coccinea* Hortul. A feuillage glauque et à fleurs roses; *E. costata* And. A fleurs écarlate foncé avec le limbe verdâtre, ou à fleurs lavées de pourpre carné sur un fond blanc.

27. *E. lagenæformis* Sal. Tige droite, brunâtre et rameuse; feuilles ciliées et glanduleuses; fleurs ternées, visqueuses, carnées, marquées de lignes plus rouges, longues de 16 à 18 lignes.

28. *E. jasminiflora* Sal. Rameaux longs, simples et flexibles; fleurs longues de 18 lignes, blanches en dedans, carnées en dehors.

** *Feuilles quaternées.*

29. *E. ampullæformis* Sal. Tige courte, très-rameuse; feuilles velues; fleurs longues de 8 à 10 lignes, carnées, marquées de lignes plus rouges, ventrues à la base, rétrécies par en haut.

30. *E. cerinthoides* L. Herb. de l'Am. vol. 2. Tige droite, à rameaux effilés; feuilles linéaires, ciliées; fleurs ramassées en tête terminale, inclinées, rouge éclatant, ventrues, longues de 8 à 9 lignes.

31. *Erica perspicua* Wild. Tige droite, élancée; rameaux velus ainsi que les feuilles; fleurs blanches, velues, un peu voûtées, longues de 6 à 8 lignes; anthères rouges, visibles au travers de la corolle.

32. *E. conspicua* Sal. Tige élancée, peu rameuse; feuilles distantes: fleurs peu nombreuses, terminales, jaunes, un peu rougeâtres en-dessus, velues, courbées, longues de 15 à 16 lignes.

33. *E. tubiflora* Roxb. Tige élevée; jeunes rameaux rougeâtres et velus; feuilles bordées de poils

blancs ; fleurs peu nombreuses, terminales, jaunes rougeâtres, longues d'un pouce.

34. *E. verticillaris.* SAL. Tige et rameaux garnis de poils blancs ; fleurs longues de 10 lignes, velues, d'un fauve rougeâtre, horizontales, un peu courbes.

*** *Feuilles au nombre de* 5 *ou* 6.

35. *E. concinna* SAL. Tige droite, s'élevant à la hauteur de 6 à 8 pieds, garnie de rameaux étagés ; feuilles courtes, 5 ou 6 à chaque verticille ; fleurs d'un blanc teint de violet gris, longues de 7 à 8 lignes, rassemblées au bout des rameaux ou bien disposées en verticille le long des tiges.

36. *E. longiflora* SAL. Tige élancée, pubescente, peu rameuse ; feuillage petit, luisant ; fleurs longues de plus d'un pouce, jaunes, lavées de rouge.

37. *E. grandiflora* L. HERB. DE L'AM. vol. 5. Tiges et branches droites ; feuilles longues de 9 à 10 lignes : fleurs longues de 12 à 15 lignes, d'un jaune orangé en dessus, jaune en dessous, luisantes, visqueuses, disposées en verticilles vers le haut des rameaux. On considère comme variété de cette espèce, l'*Erica grandiflora superba* HORTUL. dont les feuilles sont réunies par 8 et 9, et dont les fleurs, d'un rouge écarlate, se succèdent pendant 4 ou 5 mois.

**** *Feuilles au nombre de* 8.

38. *E. longifolia* SAL. Tige élevée, à rameaux simples, effilés, érigés ; feuilles très-fines, longues de 6 à 7 lignes, disposées 8 par 8 ; fleurs latérales formant un pompon vers le haut des rameaux, longues d'un pouce, légèrement arquées, fort belles, de couleur variable selon les variétés qui sont nombreuses, sous les noms de : *E. vestita alba, vestita coccinea, vestita purpurea, vestita fulgida, vestita rosea, vestita incarnata;* et enfin *vestita viridis.* — 309 espèces.

Le commerce possède un bien plus grand nombre d'espèces de bruyères, que nous ne pouvons pas relater. Voy. les catalogues de MM. Cels, Noisette et Soulange.

STENANTHÈRE A FEUILLES DE PIN. *Stenanthera pinifolia.* De Van-Diemen Island. Il a le port du Pin d'Alep ; feuilles semblables, très-multipliées, et glau-

ques; en mai et juin, fleurs à corolle tubuleuse, rouge vif jusqu'aux 2 tiers, le surplus blanc jaunâtre, et l'ouverture du limbe verdâtre. Culture des bruyères du Cap. Multiplic. de marcottes et de boutures. — 1 esp.

SPRENGÉLIE INCARNATE OU ÉTOILÉE. *Sprengelia incarnata.* HERB. DE L'AM. vol. 4. De la Nouv.-Holl. Charmant arbrisseau de 2 à 4 pieds, à tige grêle; feuilles oblongues, aiguës, imbriquées à la base, étalées dans le haut; tout l'été, fleurs ouvertes en étoile et d'un rose pâle, disposées en grappe terminale, conservant leur fraîcheur jusqu'à la maturité des graines. Culture des bruyères. — 2 espèces.

ANDROMÈDE DU MARYLAND. *Andromeda Mariana* L. Buisson rameux de 2 à 4 pieds; rameaux pourpres; feuilles ovales, luisantes, ponctuées en dessous; en juillet, fleurs en cloche, blanches, en grappes. Plante très-long-temps verte.

2. ANDROMÈDE A FEUILLES DE CASSINÉ. *A. cassinefolia.* VENT. Buisson de 2 à 3 pieds; feuilles ovales, glabres des 2 côtés; en juillet et août, fleurs grandes, fasciculées, en clochette, d'un blanc de lait.

3. ANDROMÈDE PULVÉRULENTE. *A. speciosa* MICH. Port et fleurs de la précédente, mais beaucoup plus belle en ce que le dessous de ses feuilles est couvert d'une poudre blanche; fleurit en juin et juillet.

4 ANDROMÈDE EN ARBRE. *A. arborea* L. HERB. DE L'AM. vol. 5. De l'Amér. septent. Arbre de 50 à 60 pieds; feuilles persistantes, ovales, souvent tachées de rouge; en juin et juillet, fleurs petites, blanches, en grappes droites terminales.

5. ANDROMÈDE A FEUILLES DE POLIOT. *A. poliifolia* L. Des Alpes. Jolie touffe arrondie, d'un pied; feuilles persistantes, lancéolées-linéaires; en mai, fleurs rouges ou blanches, en grelot et grappes courtes. Variétés à feuilles larges; à feuilles étroites.

6. ANDROMÈDE LUISANTE. *A. lucida, coriacea* H. K. De la Floride. Arbuste de 3 pieds; feuilles ovales, luisantes; en août, fleurs blanc rougeâtre, 4 à 7 ensemble.

7. ANDROMÈDE AXILLAIRE. *A. axillaris* LAM. De la Caroline. Arbuste de 3 à 4 pieds; tiges et rameaux

d'un rouge vif dans leur jeunesse; feuilles persistantes, ovales, pointues, à nervure rouge; en été, fleurs blanches, en grappes. Variétés à feuilles plus étroites et plus petites; à feuilles ovales, *A. ovata.*

8. ANDROMÈDE A GRAPPES. *A. racemosa* L. De la Pensylvanie. Arbuste de 3 pieds; feuilles oblongues, lancéolées; en juillet, fleurs blanches, petites, cylindriques, en grappes.

9. ANDROMÈDE COTONNEUSE. *A. tomentosa* HORTUL. De la Caroline. Tiges de 3 à 4 pieds; feuilles ovales, nerveuses, velues; au printemps, fleurs blanches, grandes, cotonneuses, en grappe; plante presque toujours verte.

10. ANDROMÈDE MARGINÉE. *A. marginata* LAM. De la Caroline. Tiges grêles; feuilles ovales, garnies d'un rebord particulier; de juillet en août, fleurs blanchâtres, ou rouge pâle, réunies 3 à 7 ensemble.

11. ANDROMÈDE CALICULÉE. *A. caliculata* L. Du Canada. Tiges de 2 pieds; feuilles ovales, ponctuées de blanc en dessus; en mars, fleurs petites, blanches, globuleuses, en grappes pendantes. Variété à feuilles étroites, et à tiges droites. On trouve encore dans le commerce, *A. membranacea, paniculata* et *serratifolia.*

Toutes les andromèdes se cultivent en plate-bande de terre de bruyère, comme les bruyères, quoiqu'elles soient moins délicates; elles se multiplient aussi de marcottes et d'éclats. On renouvelle la terre tous les 3 ans. — 34 espèces.

ARBOUSIER COMMUN OU DES PYRÉNÉES. Arbre-aux fraises. *Arbutus unedo* L. Arbrisseau de 15 pieds, toujours vert ainsi que les suivans; branches et rameaux d'un beau rouge; feuilles ovales oblongues, persistantes, à pétiole rouge; en septembre et janvier, fleurs blanches ou rouges, simples ou doubles, en grappes pendantes; fruits semblables aux fraises, d'un goût un peu fade. Terre franche légère; nord-ouest en pleine terre, en le garantissant des fortes gelées; ou orangerie près des jours, et placé au midi à la sortie. Multiplic. de marcottes ou de graines semées le plus tôt possible, et placées en mars sur couche tiède. On repique le plant quand il a 1 pouce; on ne le risque en pleine

terre que lorsqu'il est fort. Les élèves des graines d'Angleterre sont moins sensibles aux gelées. Variétés : panachée ; à fleurs roses ; à fleurs doubles; autre à fleurs plus grosses, mais arbrisseau plus petit. *A. crispa.*

2. ARBOUSIER A LONGUES FEUILLES. *A. longifolia* HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 4. De Ténériffe. Feuilles de 6 à 8 pouces, à nervures rouges; en-mai, fleurs blanches, lavées de rose, en belles grappes. De greffes sur le précédent. Terre d'oranger et orangerie.

3. ARBOUSIER ANDRACHNÉ. *A. andrachne* L. Du Levant. Écorce lisse et d'un rouge brun ; feuilles ovales ; en mars et avril, fleurs blanches, en panicule. Même culture ; orangerie. De greffe sur le premier.

4. ARBOUSIER RAISIN D'OURS, BUSSEROLE. *A. uva ursi* L. Des Alpes. Touffes couchées ; feuilles petites, luisantes, un peu semblables à celles du buis; fleurs blanches, en mai. Fruit petit, beau rouge, en grappe, mangeable. Terre de bruyère, au levant. Multiplic. de graines et de marcottes.—16 espèces.

CLÉTHRA A FEUILLES D'AUNE. *Clethra alnifolia* L. De l'Amér. septent., comme les 3 suivans, qui se cultivent de même. Arbrisseau de 4 à 6 pieds ; feuilles ovales; en août, fleurs blanches, petites, odorantes, et en épis. Variété plus petite. Pleine terre de bruyère, ombragée et toujours fraîche. Multiplic. de semences, ou de marcottes séparées la 2e. année, ou de rejetons éclatés. — CLÉTHRA COTONNEUX. *C. tomentosa* LAM. Diffère du précédent par les extrémités de ses rameaux et le dessous cotonneux et blanchâtre des feuilles. — CLÉTHRA PANICULÉ. *C. paniculata* H. K. Feuilles lancéolées et lisses ; en août, fleurs paniculées. — CLÉTHRA ACUMINÉ. *C. acuminata* MICH. *C. montana,* HERB. DE L'AM. vol. 7. Arbre de 30 pieds ; feuilles grandes, ovales-lancéolées, aiguës, glauques en dessous ; fleurs blanches en long épi muni de longues bractées caduques. — CLÉTHRA DE MADÈRE. *C. arborea* H. K. Tige de 6 à 8 pieds en caisse ; feuilles persistantes, oblongues-lancéolées ; en septembre et octobre, fleurs d'un blanc rose, petites, en épi, odeur suave. Variété à feuilles panachées, *C. arb. variegata,* charmante plante, sur-

tout pendant le temps de la végétation, par l'extrémité de ses rameaux garnis de feuilles nuancées de vert, de jaune et de rouge très-vifs. Terre franche légère ou à orangers; orangerie l'hiver. Multiplic. de semences sur couche et sous châssis, et de marcottes. — 12 espèces.

ÉPIGÉE RAMPANTE. *Epigæa repens* L. HERB. DE L'AM. vol. 4. De l'Amér. septent. Petit arbuste rampant; feuilles persistantes, en cœur, veinées et coriaces. En juillet, ou de mars en mai, fleurs tubulées, carnées ou blanches, odorantes, groupées en tête latérale et terminale. Culture des andromèdes. — 2 espèces.

GAULTHERIE DU CANADA. *Gaultheria procumbens* L. Joli arbuste de 6 à 8 pouces; feuilles persistantes, ovales, luisantes, pourpres en dessous; en différens temps, fleurs à grelot, légèrement purpurines; baies d'un beau rouge, et mangeables. Culture des bruyères; de plus, multiplic. de traces. Les feuilles mâchées ou infusées parfument la bouche d'une odeur de fleurs d'oranger et d'amande. Il est de l'Amérique septent. — 17 espèces.

AIRELLE ANGULEUSE, MYRTILLE *Vaccinium myrtillus* L. Arbuste indigène, de 2 pieds; feuilles ovales, finement dentées, qui le font ressembler à un petit myrte; en mai, fleurs en grelot, d'un blanc rose, en bouquets; baies semblables à celles du myrte, d'un bleu noirâtre, et qui se mangent et se confisent ainsi que celles des nos. 5 et 6.

2. AIRELLE VEINÉE. *V. uliginosum* L. Indigène. Tiges d'un pied; feuilles petites, ovales, obtuses, entières, veinées; en mai et juin, fleurs ovales, blanches ou rosées; baies noires. Terre de bruyère mêlée de terre tourbeuse, plus humide que pour les autres.

3. AIRELLE DE PENSYLVANIE. *V. pensylvanicum* LAM. Arbuste de 2 pieds, très-rameux; feuilles lancéolées, aiguës, luisantes; en juin, fleurs blanches en bouquets.

4. AIRELLE PONCTUÉE. *V. vitis-idæa* L. Indigène. Tiges d'un pied. Feuilles persistantes, ovales, lisses, ponctuées de noir en dessous; au printemps, fleurs d'un blanc rougeâtre, en grappes pendantes. Baies d'un beau rouge. Variété à feuilles panachées.

5 — 6. AIRELLE CANNEBERGE OU COUSSINETTE. *V.*

oxycoccos L. Indigène. Tiges et branches grêles, rampantes, filiformes et assez longues ; feuilles persistantes, petites, ovales et glauques en dessous ; en mai, fleurs rouges. Variété à feuilles panachées. — AIRELLE DU CANADA. *V. macrocarpon* H. K. Tiges plus longues ; feuilles oblongues, luisantes ; fruits plus gros. Orangerie.

7 — 8 AIRELLE CORYMBIFÈRE OU A FEUILLES LARGES. *V. amœnum* H. K. De l'Amér. septent. Tige de 4 à 5 pieds ; feuilles ovales, finement dentées ; en mai et juin, fleurs en grappes, à calice rouge et bleuâtre. Baies d'un bleu foncé. C'est une des plus grandes et des plus jolies après l'AIRELLE EN ARBRE, espèce élégante de 15 à 20 pieds, à feuilles ovales, luisantes, mucronées, à fleurs campanulées, et baies noires.

9. AIRELLE DU CAUCASE. *V. arctostaphilos*. HORTUL. De l'Arménie et du Caucase. Arbrisseau de quelques pieds, diffus, toujours vert ; feuilles ovales, aiguës, finement dentées. En juin, fleurs blanches, grosses, en grappes feuillues axillaires. Fruit bleu, bon à manger : en bache ou couverture l'hiver. Il ne paraît pas que ce soit celui des botanistes.

10. AIRELLE A RAMEAUX ALLONGÉS. *V. virgatum* AIT. De l'Am. sept. Feuilles oblongues, elliptiques, dentées ; en avril et mai, fleurs presque cylindriques, en grappes. Nous avons vu cette espèce dans le bel établissement de M. Godefroy, à Ville-d'Avray ; elle craint la gelée et se cultive en serre tempérée. Multiplic. de marcottes. — 18 espèces.

La culture des airelles est difficile. Elles ne vivent pas long-temps, et se reproduisent difficilement. Il faut à toutes une bonne terre de bruyère et une exposition fraîche et ombragée.

PYROLE ORDINAIRE. *Pyrola rotundifolia* L. Indigène. Vivace ; feuilles arrondies, étalées en rosette ; hampe droite de 6 à 8 pouces, terminée par une grappe de fleurs inclinées, blanches, odorantes. Terre de bruyère tourbeuse, à l'ombre. Multiplic. d'éclats et de graines. La *Pyrola minor* L. qui se trouve également en France, en diffère par ses feuilles moins arrondies, finement dentées, et par ses fleurs plus petites.

2. PYROLE MACULÉE. *P. maculata.* L. De l'Am sept. Tige frutescente, haute d'un pied; feuilles lancéolées, dentées, ternées et quaternées, marquées au milieu d'une large ligne blanche; pédoncule terminal à 1 ou 2 fleurs d'un blanc rosé. Terre de bruyère fraîche. Orangerie. — 12 espèces.

CUNONIE DU CAP. *Cunonia capensis* L. Arbre extrêmement pittoresque, fleurissant chez nous à la taille de 2 à 3 pieds; feuilles ailées, à 5 folioles, lancéolées dentées, luisantes; spathe diphylle, persistante, enveloppant les jeunes bourgeons. En oct. et nov. fleurs blanches, nombreuses, disposées en grappe spiciforme, axillaire. Multiplic. de marcottes. Terre légère. Serre tempérée. — 1 espèce.

FAMILLE DES ÉPACRIDÉES. Arbrisseaux élégans, de la Nouvelle-Hollande, se cultivant en serre tempérée avec de la terre de bruyère, et comme les Bruyères.

ÉPACRIDE A LONGUES FLEURS. *Epacris longiflora* CAV. HERB. DE L'AM. vol. 3. De la Nouv.-Holl., comme les suivantes. Tiges de plus de 3 pieds, grêles; feuilles ovales, petites, mucronées; en mars et avril et quelquefois à la fin de l'été, comme tout le genre, fleurs d'un beau rouge, à tube allongé, courbé, latérales et formant une guirlande élégante. — ÉPACRIDE PURPURESCENTE. *E. purpurascens* R. BR. HERB. DE L'AM. vol. 3. *E. pungens* SIMS. Tige très-courte; feuilles ovales, un peu en capuchon, mucronées. Fleurs latérales, d'abord purpurescentes, ensuite presque blanches, et un peu en entonnoir. Les boutures réussissent difficilement. — ÉPACRIS ÉLÉGANTE. *E. pulchella.* CAV. Arbuste de 4 pieds; rameaux effilés, divergens; feuilles petites, en cœurs très-aigus, imbriquées, et à moitié renversées; fleurs latérales, blanches, courtes, très-nombreuses et formant des guirlandes. Toutes se cultivent comme les Bruyères du Cap. — 21 espèces.

STYPHELIA A 3 FLEURS. *Styphelia triflora.* AND. De la Nouv.-Holl. Feuilles imbriquées sur les branches, ovales, glauques; de juin en août, fleurs consistant en un tube d'un beau rouge, évasé en un limbe rouge-jaunâtre pâle, à 5 divisions roulées. Terre de bruyère, et

bonne orangerie. Mult. de boutures. *S. parviflora:* Hort. Du même pays, plus petit et se cultive de même.

2. Styphelie a plusieurs épis. *Styphelia polystachis.* Spr. de la nouvelle Hollande. Arbrisseau élégant, haut de 2 pieds, à ramaux effilés; feuilles alternes linéaires; en mars et avril, fleurs blanches, petites, disposées en plusieurs épis axillaires et terminaux, Serre tempérée. Terre de bruyères. Multiplic. de boutures étouffées. — 71 espèces.

FAMILLE des Campanules. *Calice supère, divisé. Corolle au fond du calice, ordinairement régulière, divisée; étamines le plus souvent insérées dessus; ovaire infère, glanduleux; 1 style à stigmate simple ou divisé; capsule.* La plus grande partie des genres, sans craindre beaucoup le froid, demande cependant l'orangerie. Quelques-uns sont de serre chaude, tempérée, de terre de bruyère: les premiers se multiplient des graines qu'il faut semer nouvelles; les autres se bouturent et se marcottent. Terre légère.

MICHAUXIE campanuloïde. *Michauxia campanuloïdes* Vent. Dédiée à André Michaux. D'Alep. Trisannuelle. Tige de 4 pieds, grosse; feuilles de la base en lyre, les autres découpées, dentées et ciliées. Tout l'été, fleurs nombreuses sur toute la tige, grandes, en roue, à 8 divisions rosées ou blanches et réfléchies. Terre légère et substantielle; au midi. Multiplic. de boutures, ou de graines sur couche; en pots et orangerie; pleine terre au printemps. Replanter en pots, et remettre en serre à l'automne pour avoir de la graine. Plante d'un bel aspect, préfér. à la Michauxie lisse. — 2 esp.

CANARINE campanulée. *Canarina campanulata* L. Herb. de l'Am. vol. 3. Des Canaries. Racine tubéreuse, vivace; tige de 3 à 4 pieds, herbacée; feuilles hastées, dentées, molles et glauques; de décembre en mars, fleurs grandes, pendantes, jaunes, rayées de rouge. Terre légère et substantielle; serre tempérée ou orangerie, près des jours. Multiplic., en été, par la séparation du pied lorsqu'il est fort; repiquage quand la plaie est desséchée, en pots, sous châssis ombragé, et peu d'arrosemens. — 1 espèce.

CAMPANULE des jardins, Campanule à feuille epêcher. *Campanula persicifolia* L. Indigène, vivace,

rustique et jolie ; tiges de 18 pouces ; feuilles un peu semblables à celles du pêcher ; en juin et septembre, fleurs successives, grandes, évasées, blanches ou bleues. Les doubles font un très-bel effet dans les plates-bandes. Terre franche légère ; mi-soleil. Multiplic. par éclats, ou de graines aussitôt la maturité, sans les recouvrir, comme toutes les autres.

2. Campanule pyramidale. *C. pyramidalis* L. Indigène ; bisannuelle et rustique. Tige droite, en belle pyramide de 4 à 5 pieds ; feuilles radicales cordiformes, grandes, feuilles caulinaires petites, ovales-lancéolées ; de juillet en septembre, fleurs d'un beau bleu, disposées en très-longues grappes et en bouquets. Terre franche légère ; mi-soleil pendant la floraison, et de fréquens arrosemens. Variété à fleurs blanches.

3. Campanule a grosses fleurs. Violette marine. *C. medium* L. Bisannuelle ; tige de 2 pieds ; feuilles lancéolées, en rosette ; en juin et septembre, fleurs nombreuses, allongées et grandes, d'un bleu violet plus ou moins pâle, ou blanches, velues dans l'intérieur. Même culture.

4. Campanule doucette, Miroir de Vénus. *C. Speculum* L. Indigène. Tige de 8 à 10 pouces, étalée ; feuilles petites, ovales ; en mai et juillet, fleurs s'ouvrant au soleil, terminales, nombreuses, d'un joli violet. Capsule prismatique. Variété à fleurs blanches. Même culture ; semer en place.

5. Campanule gantelée, Gant de Notre-Dame. *C. trachelium* L. Indigène. Tiges de 2 à 3 pieds ; feuilles cordiformes, pointues ; en juillet, fleurs moyennes, bleues ou blanches. On ne cultive que les doubles. Même culture.

6. Campanule dorée. *C. aurea* L. De Madère. Tige ligneuse, de 1 à 2 pieds ; feuilles oblongues, lancéolées, doublement dentées, glabres ; en août-septembre, panicule de grandes fleurs, jaune doré, à divisions étroites, réfléchies ; style à 5 stigmates. Même terre ; orangerie ; semer sur couche.

7. Campanule des Alpes. *C. alpina* L. Tige de 3 pouces ; feuilles linéaires, lancéolées, laineuses ; d'avril en

juin, fleurs grandes, penchées, d'un bleu vif ou pâle, fort jolies. Semer en terre de bruyère humide et graveleuse; exposition ombragée.

8. Campanule a feuilles en coeur. *C. carpatica* Jacq. Des Alpes, vivace; et formant une large touffe, haute d'un pied; feuilles cordiformes, dentées; plusieurs rameaux se couvrant de fleurs assez grandes, et d'un beau bleu, en juin.

9. Campanule a larges feuilles. *C. latifolia* L. Des Alpes. Vivace; tige de 3 pieds; feuilles larges, lancéolées; fleurs en épi, très-belles, grandes bleues, ou d'un blanc pur, en juin et juillet. Même culture.

10. Campanule a fruit velu. *C. eriocarpa* M. B. Vivace: tige de 2 à 4 pieds, pyramidale; feuilles inférieures ovales en cœur, pétiolées; feuilles sup. oblong., sessiles. L'été, fleurs en épi, grandes, droites, bleues, fort belles; fruit incliné, velu. Terre douce fraîche ou de bruyère. Multiplic. de graines et d'éclats.

11. Campanule a grandes fleurs. *C. grandiflora* L. F. Herb. de l'Am. vol. 6. Sibérie. Vivace. Feuilles ovales, longues de 18 à 24 lignes, à grandes dents inégales: tige de 2 pieds, divisée dans la partie supérieure en plusieurs rameaux qui se terminent chacun en juillet par une seule fleur, large de 2 pouces et demi, du plus beau bleu. Pleine terre de bruyère mélangée; demi-ombre. Mûrit difficilement ses graines. Mérite d'être plus multipliée.

12. Campanule a fleurs blanches. *C. lactiflora* Fisch. De Sibérie. Vivace. Tige de 3 pieds; feuilles oblongues, aiguës, dentées, sessiles; en juillet, fleurs blanches moyennes, en large panicule terminal. Terre ordinaire. On cultive aussi la Campanule a fleurs en tête, *C. glomerata*; à fleur bleue ou blanche, simple ou double, et quelques autres. — 171 espèces

TRACHÉLIE bleue. *Trachelium cœruleum*. L. Bisannuelle et fort jolie; d'Alger. Feuilles radicales ovales. Tige d'un pied, à feuilles plus petites; en juillet et août, un parasol de fleurs petites, tubulées, à 5 divisions, joli bleu violacé. Terre légère et un peu sèche; exposit. chaude. Multiplic. de graines dès la matu-

rité, ou de boutures sur couche au printemps. Orangerie. — 1 espèce.

LOBÉLIE DE BRANDT. *Lobelia Brandtii* STEUD. HERB. DE L'AM. L. *Salicina* HORTUL. Des Canaries. Tige arborée, droite, rameuse, haute de 4 à 6 pieds : feuilles éparses, lancéolées, étroites, finement dentées, longues de 3 à 4 pouces : de juillet en octobre, fleurs longues de 18 lignes, ponceau, disposées en longues grappes feuillues, au bout des rameaux. Serre tempérée. Terre de bruyère. Multiplic. de graines, boutures et marcottes.

2. LOBÉLIE CARDINALE. *Lobelia cardinalis*. Vivace comme les suivantes. Très-belle plante de la Virginie. Tiges de 2 à 3 pieds; feuilles ovales, pointues; en juillet-octobre fleurs en grappe d'un pied, grandes, écarlates, à tube long et limbe plane. Terre franche légère, fraîche en été; mi-soleil. Multiplic. de graines sur couche, sous châssis ou sous cloche aussitôt leur maturité, et orangerie la 1re. année; de bouture au printemps, ou d'éclats à l'automne. Couverture en hiver, ou mieux orangerie. Variété à fleurs roses.

3—4. LOBÉLIE BRILLANTE. *L. fulgens*, et LOBÉLIE ÉCLATANTE. *L. splendens* W. HERB. DE L'AM. vol. 6. Du Pérou. La première a les feuilles plus étroites, rouges sur les bords; les fleurs pubescentes beaucoup plus grandes, et d'un rouge plus beau. Même culture, mais orangerie. La seconde a la tige plus haute et purpurescente; les feuilles plus larges, plus vertes, et glabres à leur extrémité, les fleurs du double plus larges et d'un rouge plus vif. Même culture.

5. LOBÉLIE GLABRE. *L. lævigata*. HERB. DE L'AM. vol. 3. De Surinam. Arbrisseau de 3 à 4 pieds; feuilles ovales oblongues, grandes; en mars-avril, fleurs d'un beau rouge, longues, droites, peu ouvertes, axillaires et solitaires. Serre chaude. Multiplic. de boutures.

6 LOBÉLIE SYPHILITIQUE. *L. syphilitica*. De l'Amér. sept. Tiges de 18 pouces, en touffe; feuilles comme le n°. 2; en août-octobre, fleurs en épi terminal, plus grosses, plus courtes et bleues. Même culture que le n°. 2. — La *Lobelia hybrida purpurea*, cultivée chez

M. Cels, a les fleurs d'un pourpre violacé, plus belles que celles-ci. Les *Lobelia bicolor*. B. M. *L. erinus*, LIN. *L. pubescens*, JACQ. sont trois petites plantes à fleurs bleues qui forment de jolies touffes et que l'on trouve dans le commerce. — 150 espèces.

ISOTOME A FLEURS AXILLAIRES. *Isotoma axillaris* BOT. REG. De la Nouvelle-Hollande. Plante bisannuelle, à tige étalée rameuse, à feuilles pinnatifides; fleurs bleuâtres portées sur de longs pédoncules axillaires. Mise en pleine terre elle forme des touffes arrrondies qui fleurissent tout l'été et l'automne.

STYLIDIER GLANDULEUX. *Stylidium glandulosum* SAL. HERB. DE L'AM. vol. 4. De la Nouv.-Holl. Arbuste de 8 à 12 pouces, à feuilles linéaires, 3 à 3, un peu charnues; en avril, mai et juin, fleurs petites, d'abord jaune pâle, puis rougeâtres, sans éclat, en grappe terminale, singulières par l'irritabilité particulière à leur style. — STYLIDIER A FRUITS SOUDÉS. *S. adnatum*. R. BR. Du même pays; haut de 8 pouces; feuilles linéaires spatulées : fleurs roses en tête ovale terminale. Terre de bruyère en pot; orangerie; multiplic. par les graines quand on peut en obtenir. — 45 espèces.

LECHENAULTIA *formosa* R. BR. De la Nouvelle-Holl. Arbrisseau à port de Bruyère; feuilles subulées, éparses, ponctuées; en hiver, fleurs cocciné-pourpres, bilabiées, axillaires et dans les dichotomies des rameaux. Terre de bruyère. Serre tempérée. Multiplic. de boutures. Introduit par M. Lhote. — 5 esp.

GOODÉNIE A GRANDES FLEURS. *Goodenia grandiflora* SIMS. De la Nouv.-Holl. Tige frutiqueuse, droite, haute de 2 à 4 pieds, un peu visqueuse; feuilles ovales oblongues, dentées; en juillet, fleurs jaunes axillaires. Serre tempérée. Terre légère. Multiplic. de graines semées en pot sur couche.

2. GOODÉNIE LISSE. *G. lævigata* CURT. HERB. DE L'AM. vol 6. Moins haute, à fleurs violet clair; vient du même pays, se cultive de même. — 33 espèces.

ROELLE CILIÉE. *Roella ciliata*. HERB. DE L'AM. vol. 5. Du Cap. Arbuste de 6 à 8 pouces; feuilles li-

néaires, aiguës, glabres, ciliées; en juillet et août, fleurs grandes, campanulées, solitaires, d'un beau violet, avec un cercle blanc au bord du tube, et le fond bleu foncé. En pots; terre de bruyère. Multiplic. de marcottes. Serre tempérée. — 8 espèces.

GESNER COTONNEUSE. *Gesneria tomentosa* L. HERB. DE L'AM. vol. 6. De la Jamaïque. Arbrisseau de 4 à 6 pieds; feuilles étroites, lancéolées, longues de 8 à 12 pouces, crénelées, un peu visqueuses, exhalant une odeur forte. En mars, avril et mai, fleurs en corymbe, jaunâtres extérieurement, tachées de pourpre obscur à l'intérieur. Serre chaude. Multiplic. de graines venant du pays, ou de bouture difficilement. — 26 esp.

CLASSE 10. ÉPICOROLIE SYNANTHÉRIE, c'est-à-dire plantes ayant l'embryon dicotylédon, la corolle monopétale, insérée sur l'ovaire, et les anthères soudées entre elles.

FAMILLE DES SEMI-FLOSCULEUSES. *Calice commun ou anthodion contenant plusieurs fleurs ligulées à 5 étamines, dont les anthères sont soudées entre elles; 1 style à 2 stigmates; graine nue ou aigrettée.* On cultive peu de plantes de cette famille pour l'ornement. L'une est ligneuse et d'orangerie; les autres sont vivaces, annuelles et de pleine terre; toutes préfèrent un sol léger et chaud.

PRENANTHE A FLEURS BLANCHES. *Prenanthes alba* L. Amér. sept. Vivace. Feuilles grandes, cordiformes, sinueuses, dentées, à pétiole ailé : tige droite, haute de 4 pieds, paniculée. En septembre, fleurs nombreuses, blanches, légèrement lavées de rose. Terre fraîche, demi-ombre. Multipl. d'éclats et de graines. Plante pittoresque. — 44 espèces.

LAITRON A GROSSES FLEURS. *Sonchus macranthos*. HERB. DE L'AM. vol. 5. Des Canaries. Souche ligneuse et écailleuse, à rameaux herbacés; feuilles sessiles, oblongues-lancéolées, roncinées, finement dentées; fleurs jaunes, larges de 2 pouces, en corymbe. Terre franche légère mêlée de terre de bruyère. Multiplic. de marcottes ou de semis sur couche. Orangerie.—48 esp.

ÉPERVIÈRE ORANGÉE. *Hieracium aurantiacum* L. Indigène. Jolie plante vivace et traçante; feuilles ovales, en rosette; tige d'un pied; de juin en septembre, fleurs en

corymbe, assez grandes, jaune capucine éclatant. Terre légère et substantielle, arrosemens fréquens en été; exposition ouverte. Multiplic. d'œilletons ou de graines; couverture l'hiver. —112 espèces.

BORKHAUSIE ROUGE. *Borkhausia rubra* LINK. *Crepis rubra* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. D'Italie. Annuelle. Feuilles découpées, à lobe terminal plus grand; tiges de 8 à 10 pouces; de juin en novembre, fleurs grandes et d'un rose tendre. Semer en place, au printemps et en été; tout terrain et toute exposition, excepté celle du nord. Propre à faire des bordures. — 25 espèces.

PICRIDIE TINGITANIEN. *Picridium tingitanum*. DESF. *Scorzonera tingitana*. L. Annuelle. Plante de 2 pieds, se couvrant d'assez belles fleurs jaunes à fond noir.

CUPIDONE BLEUE. *Catananche cœrulea* L. Indigène. Vivace; tiges grêles, mais fermes; feuilles longues, étroites, à 2 dents; de juillet en octobre, fleurs grandes, beau bleu de ciel; écailles du calice à pointes rougeâtres, rayées et diaphanes. Terre légère; exposition chaude; peu d'arrosemens. Multiplic. de graines ou d'éclats. Couverture l'hiver, et en tenir en pot dans l'orangerie, crainte d'accident. — 3 espèces.

MUTISIE ÉLÉGANTE. *Mutisia speciosa* L. Du Brésil. Plante sous-ligneuse grimpante à feuilles ailées, pétiole commun terminé par une vrille trifide : fleur pourpre vif, solitaire au sommet des rameaux latéraux. Serre chaude.

FAMILLE DES FLOSCULEUSES. *Anthères réunies; calice commun. Fleurs toutes flosculeuses, hermaphrodites, quelquefois neutres et femelles mêlées; stigmate simple ou bifide; semences aigrettées. Feuilles alternes.* La pleine terre suffit aux herbacées, les ligneuses demandent l'orangerie ou un abri l'hiver, une seule la serre chaude. Multiplic. graines, boutures, marcottes.

CHARDON MARIE, CARTHAME MACULÉ. *Carduus marianus* L. Bisannuelle, semée au printemps. Belle par sa taille de 4 à 5 pieds, par la grandeur de ses feuilles d'un vert luisant, relevées de grandes marbrures blanches, très-aiguillonnées. De graines; soleil et terrain frais. Présente de l'intérêt dans un jardin paysager. — 44 espèces.

ONOPORDE D'ARABIE. *Onopordum Arabicum* L.

Plante bisannuelle haute de 6-8 pieds, extrêmement pittoresque pour les jardins paysagers par ses larges feuilles blanches et ses grosses têtes de fleurs.— 11 esp.

CARTHAME DES TEINTURIERS. *Carthamus tinctorius* L. D'Égypte. Annuelle. Tige de 2 pieds; feuilles oblongues sessiles, à dents épineuses; de juin en août, têtes de fleurs safranées de beaucoup d'effet. Semer sur couche ou en place au printemps. Bonne terre.—3 esp.

ZOEGEA D'ORIENT. *Zoegea leptaurea* L. Annuelle. Tige de 2 pieds, très-rameuse; feuilles inférieures ailées, les sup. entières; en juillet, fleurs terminales, jaunes, larges et fort élégantes. Semer en place ou sur couche au printemps pour l'avancer et replanter ensuite en place.— 1 espèce.

SARRÈTE AILÉE *Sarratula alata* W. De Sibérie. Annuelle. Tige rameuse, haute de 2 pieds; feuilles blanches en dessous, les inférieures lyrées, les supérieures lancéolées, décurrentes : tête de fleurs pédonculées d'un rose vif. Culture des fleurs annuelles.— 30 espèc.

CENTAURÉE ODORANTE, Barbeau jaune, Ambrette jaune, Fleur-du-Grand-Seigneur. *Centaurea Amberboi* LAM. Du Levant. Annuelle; tige de 12 à 18 pouces; feuilles larges, dentées, les supérieures pinnatifides; de juillet en octobre, fleurs grosses, d'un beau jaune, odorantes, semblables au bleuet. Terre franche légère; plein soleil; en février, semer sur place, ou sur couche pour repiquer; ou dès l'automne, en couvrant avec une cloche et de la litière par-dessus, pendant l'hiver.

2. CENTAURÉE BLEUET, BARBEAU, CASSE-LUNETTE. *C. Cyanus* L. Indigène. Annuelle. Tous terrains; semer en automne et au printemps de bonne heure. Variétés de toutes couleurs, excepté de jaunes.

3. CENTAURÉE OU JACÉE DE MONTAGNE, BARBEAU VIVACE. *C. montana* L. Indigène et vivace. Tige d'un pied; feuilles lancéolées, entières; de juin en août, fleurs terminales d'un beau bleu. Variété à fleurs blanches. Toutes terres. Multiplic. d'éclats.

4. CENTAURÉE D'AMÉRIQUE. *C. americana* HORTUL. Annuelle; racine fusiforme; tige rameuse, droite, haute de 3 pieds; feuilles oblongues, lancéolées, en-

tières ou peu dentées, nues, ponctuées : en août septembre, fleur terminale d'un bleu lilas, large de 3 ou 4 pouces. Culture des fleurs annuelles. Plante magnifique, introduite dans nos cultures par M. Vilmorin qui l'a reçue de M. Thorburn de New-York.

5. CENTAURÉE MUSQUÉE, BARBEAU MUSQUÉ, BLEUET DU LEVANT. *C. moschata* L. Annuelle. Tige d'un pied et demi ; de juin en septembre, fleurs blanches ou légèrement purpurines; odeur de musc. Culture du n°. 1.

6. CENTAURÉE DU NIL. *C. crocodylium* L. Annuelle. Tige d'un pied et demi; feuilles lyrées; de juin en août, fleurs belles, grandes, blanches en dedans, purpurines en dehors. Même culture.

7. CENTAURÉE DE RAGUSE. *C. Ragusina* L. Tige courte et ligneuse ; feuilles lyrées, cotonneuses, blanches ; fleurs jaunes. Orangerie. Terre légère. Multiplic. de graines et d'éclats. — 151 espèces.

ÉCHINOPE ou BOULETTE AZURÉE. *Echinops ritro* L. Indigène; vivace et rustique. Tige de 2 pieds; feuilles très-découpées, épineuses, blanches en dessous; en juillet, fleurs en tête globuleuse, d'un joli bleu, toutes en tuyau, d'un aspect agréable et singulier. Toute terre; exposition au soleil; semis en mars; fleurit la 2ᵉ. année. — ÉCHINOPE PANICULÉ. *E. paniculata* JACQ. Vivace. Tige de 5 à 6 pieds; feuilles grandes, découpées, à dents épineuses; en juillet, grosses têtes terminales de fleurs bleues. Terre ordinaire. — 7 espèces.

CALOMERIE AMARANTHOÏDE. *Calomeria amaranthoïdes* VENT. *Humea elegans* SM. Bisannuelle : tige très-simple, droite, haute de 6 à 8 pieds : feuilles alternes, sessiles, oblongues, amplexicaules, rugueuses, crénulées, lanugineuses à leur insertion, longues de 8 à 9 pouces. De juillet en octobre, immense panicule terminal, pyramidal, à rameaux très-menus pendans avec grâce : fleurs innombrables, petites, brunes, à bord purpurin. Orangerie et terre à orangers. Plante tout-à-fait singulière. Multiplic. de graines qu'elle donne en petite quantité, et par boutures qu'on obtient en coupant la plante à une certaine hauteur avant la floraison, ce qui la force à pousser des branches latérales dont

on détache quelques-unes pour bouturer sous cloches.— 1 espèce.

BALSAMITE ODORANTE, TANAISIE-BAUME, MENTHE-COQ. *Balsamita suaveolens* DESF. *Tanacetum balsamita.* L. Vivace. De la France méridionale. Tiges de 2 à 3 pieds, blanchâtres ; feuilles ovales, dentées, grisâtres ; fleurs jaunes, petites, nombreuses, formant un large corymbe ; en août. Multiplic. de drageons ; exposition au soleil ; terre franche.—6 espèces.

TANAISIE COMMUNE. *Tanacetum vulgare.* Indigène, aromatique ; d'un bel effet dans les jardins paysagers. Tiges droites, très-feuillées, de 3 à 4 pieds ; feuilles bipinnées ; fleurs d'un beau jaune, en corymbe, en août. Multiplic. de drageons ; soleil ; terre franche. *Tanacetum boreale* FISCH. De Sibérie. Vivace. Même port ; feuilles simplement ailées à folioles profondément dentées ; fleurs jaunes, plus grosses, et produisant plus d'effet. Même culture.— 19 espèces.

AMMOBIUM AILÉ. *Ammobium alatum* BOT. MAG. De la Nouv.-Holl. Vivace ; feuilles radicales lancéolées, étalées : tige rameuse, ailée, haute de 2 pieds ; en août, fleurs terminales, scarieuses, en bouton rond, jaune au centre et blanc à la circonférence. Pleine terre légère et sèche, avec couverture s'il gèle fort. Multiplic. de graine et d'éclat.— 1 espèce.

XERANTHÈME ANNUELLE. *Xeranthemum annuum* L. Indigène. Tiges de 2 pieds, cotonneuses ; feuilles lancéolées, blanchâtres en dessous ; de juillet-octobre, fleurs simples ou doubles, moyennes, blanches, violettes ou gris de lin. Elles conservent long-temps leurs couleurs qu'on peut aviver à la vapeur d'un acide. Terre légère et chaude. Multiplic. de graines à l'automne et au printemps. Semer en place ou repiquer avec la motte pour avoir de belles plantes.— 4 espèces.

PODOLEPIS A FLEURS CARNÉES. *Podolepis gracilis* B. M. De la Nouv.-Holl. Plante annuelle, haute de 2 pieds, à tige rameuse, rougeâtre ; feuilles alternes, lancéolées, glabres, longues de 3 à 5 pouces ; fleurs terminales, larges de 15 lignes, subradiées ; roses au

centre et blanches à la circonférence. Semer sur couche en mars et repiquer en place fin d'avril.

ÉLICHRYSE À GRANDES FLEURS. *Elichrysum speciosissimum* W. Du Cap. Tige ligneuse d'un pied; feuilles lancéolées, comme imbriquées, persistantes; de juin-août, fleurs belles, grandes, disques blancs, fleurons jaunâtres. Même culture; orangerie l'hiver. Multiplic. de boutures; faites de bonne heure sur couche tiède, elles fleurissent dans l'année.

2. ÉLICHRYSE ÉCLATANTE. *Elichrysum fulgidum* W. Du Cap. Tige de 2 pieds; feuilles amplexicaules, oblongues, cotonneuses sur les bords; en juin, fleurs réunies, jaune éclatant et doré. Arrosemens légers, et jamais sur la plante en hiver; placer les pots dans les lieux les plus élevés. Multiplic. de boutures en pots et à l'ombre, après la fleur.

4. ÉLICHRYSE À BRACTÉES. *E. bracteatum* VENT. *E. chrysanthum* PERS. HERB. DE L'AM. vol. 5. De la Nouv.-Holl. Bisannuelle; tige rameuse de 3 pieds; feuilles lancéolées-aiguës; de juin en octobre, fleurs solitaires, paniculées, jaune doré. Mêmes terre et exposition. De graines aussitôt la maturité, en pots et orangerie l'hiver, pour repiquer en pleine terre au printemps; ou semer au printemps, sur couche, comme les fleurs d'automne, repiquer en pépinière, et ensuite mettre en place avec la motte. Elle produit un bel effet jusqu'aux gelées. Plantée en pot et rentrée en serre tempérée, elle fleurit dès février et mars.—41 espèces.

IMMORTELLE PUANTE. *Gnaphalium fœtidum* L. Du Cap. Tiges de 2 pieds; feuilles nombreuses, larges et pointues; en juin-septembre, fleurs en bouquets, grosses, beau jaune, à calice argenté. Terre légère; exposition chaude et ouverte; couverture ou orangerie. Multiplic. de graines sur couche, et en pots; et de boutures en été, en pots et à l'ombre. Les fleurs des Gnaphales se conservent belles plusieurs années, si on les cueille encore fraîches, et les sèche la tête en bas.

2. IMMORTELLE DE VIRGINIE. Immortelle blanche. *G. margaritaceum* L. Vivace; rustique; tiges de 18 pouces; feuilles linéaires, lancéolées; en juillet-septembre,

fleurs en corymbe, jaune soufre; calice argenté. Tout terrain et exposition; mieux au soleil. Multiplic. de traces.

3. IMMORTELLE ORIENTALE. Immortelle jaune. *G. orientale* L. D'Afrique. Vivace; tige simple, d'un pied; feuilles linéaires, persistantes; d'avril en août, fleurs en corymbe, beau jaune luisant, ainsi que le calice. Culture comme le n°. 1; orangerie près des jours.

4. IMMORTELLE GLOBULEUSE. *G. eximium* L. Du Cap. Tige d'un pied; feuilles serrées, opposées, ovales; fleurs d'un beau jaune; calice commun, rose foncé, tache carmin à l'extrémité des écailles. Même culture. — 192 espèces.

TUSSILAGE ODORANT. Héliotrope d'hiver. *Tussilago fragrans* VILL. Du Lyonnais. Racines traçantes; tiges d'un pied; feuilles moyennes, arrondies, à long pétiole; de novembre en janvier, fleurs en thyrse, blanc purpurin, odeur d'héliotrope. Terre franche légère et fraîche; mi-soleil. Multiplic. d'éclats. — 14 espèces.

CACALIE ODORANTE *Cacalia suaveolens* L. De Virginie. Vivace; feuilles sagittées; tiges nombreuses, de 4 pieds; de juillet en septembre, fleurs en corymbe, blanches, peu éclatantes, mais d'une odeur suave. Terre franche; exposition chaude. De graines ou d'éclats.

2. CACALIE A FEUILLES HASTÉES. *C. sagittata* W. De Java. Annuelle. Tige de 15 pouces, peu rameuse; feuilles oblongues amplexicaules, hastées; entières ou dentées; de juillet en septembre, fleurs terminales rouge-orange, très-jolies. Se sème en terrine sur couche en mars, et se repique ensuite, ou bien se sème directement en place fin d'avril. —69 espèces.

CHRYSOCOME A FEUILLES DE LIN, DORELLE. *Chrysocoma linosyris* L. Indigène. Vivace; tiges de 2 pieds, en touffe; feuilles nombreuses, linéaires; d'août en octobre, fleurs petites, jaunes, en corymbes. Terre légère et substantielle; mi-soleil; de graine ou d'éclats. — 32 espèces.

VERNONIE DE NEW-YORCK. *Vernonia noveboracensis* W. De l'Am. septent. Tige de 4 à 5 pieds: feuilles lancéolées, oblongues, dentées en scie. En août et septembre, fleurs purpurines en corymbe terminal. Terre

Terre ordinaire. Multiplic. d'éclats. — VERNONIE ÉLEVÉE. *Vernonia prœalta* W. Tige de 6 à 7 pieds : feuilles lancéolées, pointues, dentées en scie, velues en dessous. Octob. et nov., fleurs pourpre violacé en grand corymbe terminal. Même culture. — 44 espèces.

LIATRIS EN ÉPI. *Liatris spicata* W. De la Caroline. feuilles linéaires, ponctuées, ciliées à la base ; tige très-simple, haute de 2 pieds, terminée par un seul épi de fleurs pourpre foncé, fort jolies. Terre légère ou de bruyère : couverte l'hiver ou mieux orangerie. Multiplic. difficile, d'éclats, de boutures et de graines. — LIATRIS ÉLÉGANTE. *L. elegans* W. De la Géorgie. Feuilles linéaires, ponctuées, non ciliées à la base. En sept. et oct., fleurs en épi, lilas. Même culture et même difficulté pour la multiplication. — LIATRIS ÉCAILLEUSE. *L. scariosa* W. Tige de 2 pieds, pubescente ; feuilles linéaires, lancéolées, âpres sur les bords, ponctuées en dessous : septembre, grappe de grosses têtes de fleurs d'un beau rouge pourpre, et dont les écailles du calice commun sont spatulées et bordées de rouge pourpre. Même culture et même difficulté. Cette plante est magnifique : on réussirait sans doute à la multiplier en en faisant des boutures sous cloche, au mois d'août, avant l'épanouissement des fleurs. Cultivée chez M. Cels. — 20 espèces.

EUPATOIRE POURPRE. *E. purpureum* L. Tiges de 2 pieds, rouges, tachetées de brun ; feuilles ovales-lancéolées, verticillées par 4 ou 5 ; en septembre et octobre, fleurs purpurines. Même culture. — 145 espèces.

STÉVIA POURPRE. *Stevia purpurea* W. Du Mexique. Vivace. Tiges droites, hautes de 18 pouces ; feuilles lancéolées linéaires, éparses, denticulées ; en juillet-août, fleurs roses, petites et nombreuses, disposées en corymbe. Pleine terre avec couverture l'hiver. Multiplic. de graines et d'éclats. Les *S. serrata* CAV. et *ivæfolia* W. se cultivent aussi, mais sont moins beaux. Semés tous les ans à bonne heure sur couche et repiqués en place, ils produisent plus d'effet. — 36 espèces.

ATHANASIE ANNUELLE. *Athanasia annua* L. Indigène. Basse et jolie ; tiges d'un pied, très-rameuses ; feuil-

les pinnatifides; en juillet, corymbe de fleurs jaunes et durables, d'où le nom grec *athanasia*, immortalité. On sème ensemble et en place, au midi et en terre légère, une vingtaine de graines, on couvre de terreau fin, et on entretient humide jusqu'à ce que le plant ait acquis un peu de force; alors il ne demande plus de soin, et forme de belles touffes.

Athanasie a feuilles de chrytmum. *A. chrytmifolia*. L. Du Cap. Arbrisseau de 2 à 4 pieds, à feuilles finement découpées; fleurs en corymbe, jaunes, ordinairement flosculeuses, quelquefois radiées et alors belles. Orangerie. Boutures et culture faciles. — 22 esp.

ARMOISE Citronelle, Aurone. *Artemisia abrotanum* L. Arbuste indigène, de 2 ou 3 pieds; feuilles divisées en ramifications sétacées, à odeur de citron; en août, fleurs petites, en grappes. Terre légère et substantielle; exposition chaude. Multiplic. par les pieds, au printemps, ou de graines semées aussitôt la maturité. Garantir des grands froids. — Armoise en arbre. *A. arborescens* L. Indigène. Tige de 4 à 5 pieds; feuilles multifides, blanches et soyeuses; en juin et août, fleurs globuleuses et jaunâtres. — Armoise argentée. *A. argentea* l'Hér. De Madère. Feuilles pinnatifides, soyeuses et argentées. Plantes aromatiques. Mêmes terre et exp.; orangerie. Multipl. de boutures. — 105 espèces.

CONYZE de Virginie, Seneçon en arbre. *Conyza halimifolia* L., H. P. Abrisseau de 6 à 10 pieds; feuilles persistantes, obovales, dentées et lobées, ponctuées de blanc; en octobre, fleurs petites, blanchâtres, à écailles pourprées et disposées en corymbe. Terre légère et sablonneuse; exposition chaude et abritée, en terre franche légère. Multiplic. de marcottes et boutures. — Les *Conyza neriifolia* H. P. et *C. ivæfolia* id. sont d'orangerie et se trouvent dans le commerce.

Conyze glutineuse. *Conyza glutinosa* Lam. *Psiadia glutinosa* Willd. Arbrisseau de l'île de France, toujours vert, de 4 ou 5 pieds; feuilles lancéolées, pointues, très-visqueuses; de juillet en septembre, fleurs nombreuses, petites, jaunes, en corymbes. Elles produisent beaucoup d'effet. Terre franche légère, serre

chaude ou au moins tempérée. Multiplic. de marcottes ou de semences, et boutures au printemps, en pots sur couche tiède et sous châssis. — 130 espèces.

CHRYSOCOME DORÉ, CHEVELURE DORÉE. *Chrysocomas, coma aurea.* E. Du Cap. Arbuste de 2 pieds; feuilles persistantes, linéaires; tout l'été, fleurs jaune doré. Terre légère et substantielle; midi, orangerie près des jours. Multiplic. de graines sur couche chaude, ou de boutures. — 32 espèces.

SANTOLINE COMMUNE OU PETIT CYPRÈS. *Santolina chamæcyparissus* L. De la France méridionale. Arbuste de 18 pouces; feuilles persistantes, en paquets, très-petites, linéaires, cotonneuses et blanches en dessous; en juillet et août, fleurs d'un beau jaune, à odeur forte. Terre légère et un peu pierreuse; exposition chaude. Multiplic. de marcottes et boutures; couverture dans les fortes gelées. Propre à garnir les coteaux des jardins paysagers. — 11 espèces.

FAMILLE DES RADIÉES. *Anthères réunies; calice commun; fleurs radiées, hermaphrodites, mâles, femelles et neutres diversement combinées; stigmate double dans les hermaphrodites et les femelles; simple dans les mâles; semences nues ou aigrettées; feuilles ordinairement alternes.* Aucune de ces plantes n'est difficile sur la qualité de la terre, mais celle qui leur convient le mieux est la franche légère. On les multiplie d'éclats, de boutures, marcottes, et le plus grand nombre, de graines semées sur couche au printemps; comme elles craignent plus ou moins le repiquage, on transplante le jeune plant avec la motte : les fleurs en sont toujours beaucoup plus belles. Dans un grand nombre le semis donne des variétés, mais souvent on est obligé de mettre les porte-graines en pots et en serre pour laisser mûrir les semences. La plupart des plantes de cette famille sont grandes, belles, et craignent peu le froid; quelques-unes veulent l'orangerie et très-peu la serre chaude.

MARGUÉRITE VIVACE OU PAQUERETTE, FLEUR DE PAQUES. *Bellis perennis* L. Indigène, très-jolie. Variétés rouge-pâle, rouge foncé, à cœur vert, panachée, blanche, à fleurs en tuyaux rouges ou blancs, prolifère. Les relever annuellement pour qu'elles ne dégénèrent pas; multiplic. par éclats des touffes. Terre franche légère, fraîche; peu de soleil. — 7 espèces.

MATRICAIRE [illegible]NE. *Matricaria Parthenium.*

Indigène. Rustique, vivace, aromatique. Tiges de 1 à 2 pieds; feuilles à pinnules pinnatifides; en juin-septembre, fleurs à rayons blancs et disque jaune. Variétés à feuilles frisées, à fleurs sans rayons, fleurons blancs, transparens, à fleurs *dites* doubles, plus grosses, bombées et d'un blanc citronné. Toute terre, pas trop humide et ombragée. Multiplic. de graines; les 2 dernières d'éclats. La variété à fleurs doubles est préférée.

MATRICAIRE MANDIANE. *M. Mandiana.* HORTUL. *Parthenicïdes* H. P. Tige sous-ligneuse, haute de 2 pieds. Feuilles ailées à 5-7 folioles incisées pinnatifides : toute l'année, fleurs en corymbe paniculé, blanches, très-doubles, larges d'un pouce, conservant à peine une légère teinte jaunâtre au centre. Terre légère ou de bruyère. Multiplic. très-facile de graines, d'éclats et boutures. Pleine terre, avec couverture l'hiver, mais aussi en pots qu'on rentre en serre tempérée, et qu'elle orne de ses fleurs pendant presque tout l'hiver. Déjà très-usitée sur les parterres comme fleur d'automne.— 4 espèces.

CHRYSANTHÈME DES JARDINS. *Chrysanthemum coronarium* L. Du Levant. Annuel; tige de 2 pieds. Feuilles amplexicaules : de juillet en septembre, fleurs solitaires, simples ou doubles, blanches ou jaunes. Tout terrain; mieux terre franche légère : multiplic. de graines.—CHRYSANTHÈME CARÉNÉ. *C. carinatum* SCH. De Maroc. Annuel; tiges d'un pied, diffuses; feuilles bipinnatifides, charnues, à odeur de *geranium*. De juillet en septembre, fleurs grandes, à disque brun, à rayons blancs, mais jaunes à leur base. Elles s'étalent au soleil, et se couchent en dehors dès qu'il ne paraît plus. Même culture, ou mieux semer en pots sur couches pour repiquer ensuite.

CHRYSANTHÈME FRUTESCENT. *Chrysanthemum frutescens* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. Des Canaries. Arbrisseau de 2 à 3 pieds, à feuilles oblongues, pinnatifides; fleurs à rayons blancs, portées sur de longs pédoncules, se succédant une grande partie de l'année; Multiplic. de boutures et de semis au printemps, sur couche et sous cloches, ou de boutures pendant tout

l'été, en plein air et à l'ombre. Terre franche légère. Orangerie. Les *C. pinnatifidum* L., *Broussonetii* Pers. et *tanacætifolium* H. P. Sont également des arbrisseaux d'orangerie et se cultivent de même. — 24 espèces.

OSTÉOSPERME Porte-collier. *Osteospermum moniliferum* L. Arbrisseau d'Éthiopie, h. de 4 à 5 pieds. Feuilles ovales assez larges, arrondies, persistantes; en juillet, fleurs petites, jaunes. Semences colorées et osseuses dont on peut faire des colliers. Terre franche légère, exposition au midi; arrosemens modérés; orangerie près des jours et garantir de l'humidité; multiplic. de semences et de boutures au printemps, sur couche et sous châssis — *O. pinnatifidum* L'Hér. Du Cap. Moins grand et plus élégant; feuilles pinnatifides; fleurs bleues, à disque jaune. Même culture. — 22 espèces.

SOUCI commun ou des jardins. *Calendula officinalis*. Indigène. Fleurs jaune pâle ou safrané. La variété double, dite Souci d'Espagne, est préférée. Terre franche légère; exposition chaude; semis en septembre ou en mars. M. Vilmorin a reçu de M. Lignian, amateur à Rume près Lille, sous le nom de *Souci à bouquet*, une nouvelle variété remarquable par ses bouquets de 15 à 20 fleurs secondaires qui prennent naissance sous chacune des premières après l'épanouissement de celles-ci, et font un joli effet. — Souci de la reine, de Trianon, Souci anémone. Fleurs plus larges, plus doubles, d'un jaune moins foncé; pétales plus étroits. Même culture. En orangerie, il fleurit dès avril. — Souci hygromètre, pluvial. *C. pluvialis* L. Du Cap. Feuilles dentées; tiges faibles; de juin en septembre, fleurs à rayons blancs en dessus, violâtres en dessous; disque brun. La fleur se ferme à l'approche de la pluie. Même culture. — Souci à feuilles de Chrysanthème. *C. chrysanthemifolia* Vent. Herb. de l'Am. vol. I. Du Cap. Tige de 3 à 4 pieds; feuilles oblongues, inégalement incisées et lobées; fleurs grandes et fort belles, d'un jaune éclatant, presque toute l'année, surtout en septembre. Multiplic. par boutures au printemps, sur couche et sous châssis. Terre substantielle et un peu légère; serre tempérée. — 32 esp.

HÉLÉNIE d'Automne. *Helenium autumnale* L. De l'Amér. sept. Très-rustique et vivace : tiges de 5 ou 6 pieds ; feuilles lancéolées. D'août en novembre, fleurs moyennes, en corymbes, beau jaune, et rayons dentés. Tout terrain et toute exposition. Multiplic. par racines. Propre à l'ornement des grands jardins. — 9 espèces.

TAGÉTÈS élevé, grand Œillet d'Inde, Rose d'Inde. *Tagetes erecta* L. Du Mexique. Annuelle. Tige droite et élevée ; feuilles ailées, vert foncé et à points presque transparens ; en juillet et octobre, fleurs grandes, solitaires et jaunes. On cultive de préférence les variétés à fleurs doubles jaune clair et jaune souci. M. Vilmorin cultive aussi une variété naine à fleurs doubles, très-grosses, beau jaune foncé, et plus hâtive d'un mois. — Tagétès étalé, petit Œillet d'Inde. *T. patula* L. Moins haut et plus étalé ; feuilles plus petites ; en juillet-oct., fleurs plus petites, jaune orangé. Variétés à fleurs doubles, à fleurs rayées, orangé plus foncé, ou jaune clair, ou tachées en jaune, ou enfin jaune éclatant. Comme la première, elle a une odeur forte et désagréable. Semer sur couche ou en pleine terre franche légère à exposition chaude ; repiquer en place ; arrosemens nombreux ; choisir les graines des individus les plus doubles, les mieux panachés et les plus hâtifs. — Tagétès luisant. *T. lucida* Cav. Du Chili. Moins grand, mais vivace et à odeur agréable. Tiges peu rameuses ; feuilles opposées, coadunées, ponctuées ; en août, fleurs en corymbes, petites, à 3 rayons d'un très-beau jaune. Pour l'avoir beau il faut le cultiver en pleine terre comme une plante annuelle, ce qui ne pas doit empêcher d'en mettre en pots, qu'on rentrera en orangerie pour en jouir jusqu'en janvier, et pour en obtenir des graines si celles de pleine terre n'avaient pas mûri. — 16 espèces.

DORONIC a feuilles en coeur. *Doronicum pardalianches*. Des Alpes. Vivace et rustique ; tige de 2 pieds, rameuse ; feuilles inférieures pétiolées, en cœur, les supérieures sessiles, ovales ; en mai et juin, fleurs solitaires, grandes, jaune éclatant. Toute terre et toute exposition ; multiplic. de rejetons. La plante refleurit à la fin de l'été, si l'on coupe les tiges après la fleur,

et si l'on arrose pendant la sécheresse; propre aux grands parterres. — Le *Doronicum plantagineum* L. en diffère très-peu; mais celui du Caucase, *D. Caucasicum* M. B. est très-différent : il fleurit de mars en mai; ses fleurs sont plus grandes et plus vives; propre aux bordures. — 7 espèces.

GAZIANA A FEUILLES AILÉES. *Gaziana pectinata* H. P. Vivace; du Cap comme les suivantes. Tiges de 6 pouces; feuilles radicales, ailées, cotonneuses en dessous; en août, fleurs très-grandes, blanches en dessous, jaune orangé en dessus, rayons tachés de violet foncé à la base; elle ne s'ouvre qu'au soleil. Terre franche, légère et substantielle; bonne exposition; serre tempérée ou orangerie, mais bien sèche; arrosemens fréquens dans l'été. Multiplic. de graines sur couche, ou de boutures avec talon, ou de marcottes. — GAZIANA A GRANDES FLEURS. *G. ringens* L. Tige un peu plus haute; feuilles persistantes, linéaires et à bords réfléchis; fleurs un peu moins grandes. Même culture. — *Gaziana pavonia* H. K. HERB. DE L'AM. vol. 6. Feuilles plus petites, à poils raides et blanchâtres; fleurs en mars et avril, plus grandes, plus nuancées au centre des rayons, ce qui les rend plus jolies et leur donne de la ressemblance avec la *tigridia pavonia*. Même culture. — 30 espèces, divisées aujourd'hui en 4 genres qui sont *Gazania*, *Gorteria*, *Berkheya* et *Cullumia*.

MUSSINIE UNIFLORE. *Mussinia uniflora* WILLD. *Gorteria uniflora* L. *Gaziana uniflora* H. P. Du Cap. Tige frutescente, débile, tombante, longue de 2 pieds, peu rameuse : feuilles spatulées, vertes en dessus, blanches et cotonneuses en dessous. De juin en août, fleurs solitaires, terminales, jaunes, larges de 2 pouces; rayons marqués d'une bande purpurine en dessous. Terre légère, serre tempérée. Multiplic. de graines, d'éclats et boutures. — 6 espèces.

CHARICIS A FEUILLES VARIÉES. *Charicis heterophylla* CASS. Du Cap. Annuelle; tige de 7 ou 8 pouces; feuilles inférieures roncinées, feuilles supérieures lancéolées; fleurs terminales bleu d'azur, larges d'un pouce. Semer sur couche ou en place.

INULE A FEUILLES GLADIÉES. *Inula ensifolia* LIN. De l'Autriche. Vivace; tiges hautes de 18 pouces: feuilles lancéolées linéaires, sessiles : fleurs en corymbe, larges de 15 lignes, à disque et rayons jaunes pendant tout l'été. Pleine terre ordinaire.

ERIGERON PRESQUE NU. *Erigeron glabellum* NUTT. De l'Am. sept. Vivace ; feuilles radicales spatulées; feuilles caulinaires lancéolées entières ; plusieurs tiges hautes de 18 pouces, divisées en corymbe dans la partie supérieure et portant tout l'été des fleurs larges de 15 lignes à rayons lilacés et à disque jaune. Pleine terre ordinaire.

AGERATUM CÉLESTE. *Ageratum cæruleum*. Des Antilles. Plante annuelle, rameuse haute de 15 à 20 pouces, à feuilles en cœur crénelées. Tout l'été, fleurs d'un bleu céleste en corymbe terminale. Culture des fleurs d'automne.

BOLTONE A FEUILLES D'ASTÈRE. *Boltonia asteroïdes* L'HÉR. De la Virginie. Rustiq. et vivace; tiges en touffe, hautes de 2 à 3 pieds; feuilles lancéolées linéaires, glabres : d'août en octobre, fleurs petites, paniculées, à rayons blancs, disque jaune. Terre légère et humide. Multiplic. de graines semées en plate-bande ,ou d'éclats.

— BOLTONE A FEUILLES DE PASTEL. *B. glastifolia* L'HÉR.—HERB. DE L'AM. vol. 7. De l'Amér. sept. Rustique et vivace. Tiges droites, cylindriques, de 5 à 6 pieds; feuilles lancéolées, écartées; en septembre et octobre, fleurs en grand panicule, à disque jaune et rayons blancs, quelquefois teints de pourpre ou de gris de lin. Même culture. — 2 espèces.

ASTÈRE DES ALPES L. *Aster alpinus* L. Vivace; tiges velues, de 6 à 7 pouces; feuilles spatulées et hérissées; en juillet et août, fleurs solitaires, grandes, rayons violets, disque jaune. Tout terrain humide; au levant ou au midi. Multiplic. de graines ou d'éclats. Propre aux rocailles.

ASTER A 3 NERVURES. *A. trinervis* H. P. Tige de 18 pouces; feuilles lancéolées, entières, à 3 nervures; fin de juillet, fleurs lilas, grandes, à rayons peu nombreux.

2. ASTÈRE INCISÉE. *A. incisus* FISCH. Tige de 2 pieds; feuilles lancéolées, incisées; en juillet, fleurs

grandes, lilas clair, se succédant pendant long-temps si on coupe les tiges à mesure qu'elles défleurissent.

3. Astère Œil-de-Christ. *Oculus Christi* des jardiniers. *A. amellus* L. Indigène et vivace; feuilles oblongues-lancéolées; tiges d'un pied; en août et septembre, fleurs nombreuses, en corymbe, rayons d'un beau bleu, disque jaune.

4. Astère maritime. *A. tripolium* L. D'Europe. Vivace; feuilles lancéolées; tiges d'un pied; de juillet-septembre, fleurs bleu pâle, disque jaune.

5. Astère de la Nouvelle-Angleterre. *Aster Novæ-Angliæ* L. Tiges droites, raides, velues; feuilles sessiles, lancéolées, embrassantes, entières, étalées: fleurs grandes, bleu violacé, rapprochées en corymbe court au sommet des rameaux. d'août, en octobre.

6. Astère rose. *A. roseus* H. Par., *puniceus,* L. *decorus* Hortul. Port et feuilles de la précédente; tige plus élevée, pourpre dans le haut; fleurs presque aussi grandes mais d'un rose violacé, moins serrées entre elles et formant un panicule allongé. Septembre-octobre.

6. Astère a grandes fleurs. *A. grandiflorus* L. Herb. de l'Am. vol. 6. De l'Amér. sept. Feuilles petites, oblongues; tiges en touffe de 2 pieds; en nov., fleurs solitaires, peu nombreuses, blanc pourpre; odeur de citron.

6. Astère a feuilles d'Amandier. *A. amygdalinus* Lam. De l'Amér. sept. Tige de 4 pieds; fleurs blanches; août-septembre.

7. Astère a tige rouge. *A. rubricaulis* H. P. De l'Amér. sept. Feuilles lancéolées; tige de 3 à 4 pieds; fl., en sept., oct., à rayons bleuâtres et disque jaune.

8. Astère de Sibérie. *A. sibiricus* Hortul. Vivace; feuilles velues, grisâtres; tiges de 2 pieds; en juill.-sept. fleurs très-grandes, en corymbe, bleu pâle ou pourpré. Il y a des variétés.

9. Astère agréable. *A. decorus* Hortul. Tige de 3 pieds; en septembre, fleurs nombreuses, grandes, pourpre-violet, belles et produisant de l'effet.

10. Astère géant. *A. elatior.* De l'Amér. septent. Feuilles lancéolées; tiges de 3 à 8 pieds; fleurs pourpres, grandes, à rayons nombreux, d'août à octobre.

11. Astère remarquable. *A. spectabilis* H. K. De l'Amér. sept. Feuilles lancéolées ; tige de 2 pieds ; en août et septembre, fleurs d'un beau bleu ; elles produisent beaucoup d'effet.

12. Aster multiflore. *A. multiflorus* Willd. *A. ericoïdes* Mich. Tige de 2 à 3 pieds, très-rameuse ; feuilles linéaires courtes ; fleurs très-nombreuses, blanches et petites.

13. Aster de Paris. *A. parisiensis* Hortul. Tiges un peu velues, hautes de 3 pieds, feuilles lancéolées et linéaires : fleurs nombreuses, roses, larges de 5 lignes. Hybride obtenu en 1830 de l'Aster multiflore et de l'Aster rose ; par M. Eustache, jardinier à Batignolles-Monceaux.

14. Astère de la Chine, Reine-Marguerite. *A. Sinensis* L. Annuel. Cette belle plante fait l'ornement de nos jardins, depuis juillet jusqu'aux gelées. Ses fleurs sont variées dans toutes les nuances du blanc au bleu foncé, ou au pourpre ; ou panachées dans les mêmes couleurs. On en cultive 3 variétés : la *double*, dont le disque reste jaune, tandis que les rayons sont très-variés. La *naine hâtive*, plus hâtive et moins élevée ; nouvelle et très-agréable. Celle à *tuyaux*, à *peluche* ou *anémone*, dont le disque, rempli de fleurons en tuyau, de même couleur que les rayons, est d'un très-bel effet. Multipl. de graines, en mars et avril, sur couche ou sur plate-bande terreautée au midi ; repiquer en place, ou en pépinière pour planter ensuite à demeure avec la motte, lorsque les fleurs commencent à paraître ; par ce dernier moyen, on peut distribuer les couleurs suivant son goût.

Pour avoir des fleurs très-doubles, il ne faut recueillir des graines que sur les petites têtes tardives du bas de la plante. C'est d'après l'expérience que nous donnons ce conseil.

15. Astère soyeux. *A. argenteus* Mich. *A. sericeus* Vent. Des bords du Mississipi. Très-jolie espèce vivace. Tiges rameuses ; feuilles lancéolées - aiguës, couvertes d'une soie argentée ; en automne, fleurs solitaires, à rayons violets et à disque jaune. Se conserve

mieux en pleine terre avec une couverture légère que dans l'orangerie. Terre légère; multiplic. de rejetons et boutures en été.

16. ASTÈRE BUISSON. *A. dumosus* L. De l'Amériq. sept. Tige rameuse; feuilles linéaires; en septembre et octobre, fleurs petites, nombreuses, très-blanches. Multiplic. de boutures en été.

17. ASTÈRE DENTÉ. *A. dentatus* AND. *A. tomentosus* WILLD. Du Cap. Feuilles linéaires, persistantes; fleurs blanches, d'un pouce de large. Culture du n°. 13.

18-19. ASTÈRE MUSQUÉE. *A. argophyllus* LAB. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 6 à 9 pieds; feuilles lancéolées, argentées en dessous, dentées, à odeur de musc quand on les froisse; en avril et mai, fleurs nombreuses, en têtes petites et rondes, d'un blanc gris; disque jaune. Culture du n°. 13. *A. lyratus* BOT. MAG. Arbrisseau de 4 pieds, feuilles lancéolées, un peu sinuées; fleurs blanches, du même pays. Serre tempérée.

20. ASTÈRE A FEUILLES GLAUQUES. *A. glaucus* H. P. *A. calendulæfolius*. HERB. DE L'AM., vol. 4. De la Californie. Tige ligneuse, grosse, haute d'un à 2 pieds; feuilles spatulées, dentées; en juin-août, fleurs larges de 2 pouces, solitaires, à rayons violet pâle, et fleurons jaunes; terre franche légère, mêlée de terre de bruyère; serre tempérée, ou pleine terre avec couverture. Multiplic. de boutures.— 166 espèces.

Toutes les *astères*, vivaces herbacées, sont des plantes rustiques, qui se multiplient par la division de leurs touffes; elles usent beaucoup la terre : il est bon de les changer de place tous les 4 ans.

VERGE D'OR DU CANADA. *Solidago canadensis* L. Communément tiges de 2 pieds, feuilles lancéolées, dentées, rudes.—VERGE D'OR ÉLEVÉE. *S. altissima* L. Tiges de 4 à 5 pieds; feuilles lancéolées, ridées; 5 variétés. —VERGE D'OR A TIGE VERTE. *S. lateriflora* L. Tig. de 5 pieds; feuilles lancéolées; fleurs d'un seul côté. Variété à tiges rouges.—VERGE D'OR A LARGES FEUILLES. *S. latifolia* ou *flexicaulis* L. Tiges de 2 pieds; feuilles plus larges, ovales-aiguës.—VERGE D'OR BICOLORE. *S. bicolor* L. Tige d'un pied et demi; feuilles lancéolées;

fleurs à rayons blancs. Toutes sont de l'Amériq. sept., vivaces, rustiques. De juillet en sept., fleurs en épis, petites, nombreuses, jaune brillant. Culture des astères. — 61 espèces.

CINÉRAIRE MARITIME. *Cineraria maritima* L. Indigène. Tiges de 2 pieds; feuilles pinnatifides, blanchâtres; tout l'été, fleurs en corymbes, d'un jaune brillant. Terre franche légère et substantielle; exposition au midi, peu d'arrosemens. Multiplic. de graines et de boutures sur couche; de marcottes ou de rejetons en pots. Orangerie à l'automne, pour mettre en pleine terre au printemps. — CINÉRAIRE POURPRE OU BICOLORE. *C. cruenta*. L'HÉRIT. De Ténériffe. Vivace; tige d'un à 3 pieds; feuilles en cœur, dentées, vert gai en dessus et pourpre en dessous; de février en mai, fleurs nombreuses en corymbe, rayons pourpre clair, et disque pourpre foncé. Terre de bruyère, exposition au midi, arrosemens modérés, serre tempérée. Multiplic. de graines sur couche chaude, sous cloche ou sous châssis; repiquer sous châssis. La culture a obtenu quelques hybrides de cette espèce qui mettent de la difficulté dans la nomenclature. — CINÉRAIRE A FEUILLES DE PEUPLIER. *C. populifolia* L'HÉRIT. Des Canaries. Feuilles cordiformes, persistantes, cotonneuses et argentées en dessous; au printemps fleurs grandes, à disque t rayons jaunes. Terre légère; même culture, et multiplic. de rejetons au printemps, ou de boutures en été. On cultive de même la CINÉRAIRE A FEUILLES DE MAUVE, du même pays.

CINÉRAIRE A FLEURS BLEUES. Astère d'Afrique. *Cineraria amelloïdes* L. HERB. DE L'AM. vol. 7. Du Cap. Tiges en buisson, de 18 pouces; feuilles ovales, rudes et denticulées. Presque toute l'année, fleurs à rayons d'un bleu céleste et disque jaune, solitaires sur de longs pédoncules. Multiplic. de graines, boutures, marcottes et rejetons; orangerie; terre franche légère, substantielle. — CINÉRAIRE A FEUILLES DE TUSSILAGE. *C. petasites* BOT. MAG. *C. platanifolia*. HERB. DE L'AM. vol. 4. Du Mexique. Tige ligneuse, de 2 à 4 pieds; feuilles grandes, en cœur lobé, épaisses, drapées; en

mars-avril, fleurs jaunes, en corymbe. Même culture, mais terre de bruyère et serre tempérée. — CINÉRAIRE LAINEUSE. *C. lanata* L'HÉR. Des Canaries. Tiges faibles, d'un pied. Feuilles cordiformes, arrondies, lobées; de mai à septembre, fleurs grandes, à disque brun, rayons pourpres en dessous, violets en dessus. Même culture, mais orangerie. On cultive de même les CINÉRAIRES A OREILLE, *aurita* L'HÉR., des Canaries; tige cotonneuse, blanche, haute de 2 à 3 pieds, rameuse; feuilles en cœur, sublobées, aiguës, dentées, blanches et cotonneuses en dessous, petites, munies d'une oreille amplexicaule à la base; en avril et mai, fleurs en corymbe, à disque violet et rayons blancs; odeur douce; serre tempérée : C. A CALICE HÉRISSÉ, *ramentosa* L'HÉR., *Cineraria echinata* W.; de Téneriffe, à disque jaune et rayons pourpres, la dernière à fleurs grandes. — 94 espèces.

SÉNEÇON D'AFRIQUE OU DES INDES, *Senecio elegans* L. HERB. DE L'AM. vol. 6. Du Cap. Tiges et feuilles semblables à celles du séneçon commun, mais plus grandes; en juin-août, fleurs beaucoup plus grandes, à rayons d'un cramoisi clair et superbe; disque d'un beau jaune doré. Variétés : cramoisi foncé, blanc rosé; fleur double cramoisi, fleur double blanc rosé. Toutes se reproduisent parfaitement de graines : elles se sèment en mars, en pépinière, sur une terre douce bien terreautée, à bonne exposition : on les repique en planches pour les faire fortifier, et enfin on les met en place pour fleurir en automne. Semer en mars, et en place, en terre légère à une bonne exposition, et mieux sur couche, pour replanter en motte. Elle vit 3 ans, traitée comme le réséda.

2. SÉNEÇON LILACÉ. *S. Lilacinus* SCHRAD. Du Cap. Tige frutescente, rameuse; feuilles amplexicaules profondement dentées ou incisées; fleurs grandes à disque jaunes et rayons pourpre violacé, disposées en large et clair corymbe. Orangerie; terre ordinaire. Multipl. de graines et de boutures.

3. SÉNEÇON A FEUILLES D'ADONIS. *S. adonidifolius* HORTUL. Indig. Tig. de 2 à 3 pieds; feuilles 2 fois ailées, linéaires; en juillet et août, fleurs jaunes, en corymbe.

Multiplic. de graines et d'éclats. Les *S. seracenicus*, L. *S. Doria* L., et le *S. coriaceus* H. K., sont de grandes plantes vivaces à fleurs jaunes, très-propres à la décoration des grands jardins. — 185 espèces.

ANTHÉMIS ODORANTE, ou CAMOMILLE ROMAINE. *Anthemis nobilis* L. Indig. Aromatique et vivace; en touffe basse, propre à faire des bordures ou des touffes; en juin et août, fleurs doubles, blanches. Toute terre, mieux terre franche. Multiplic. par éclats.

2. ANTHÉMIS DES TEINTURIERS. *A. tinctoria* L. Des Alpes. Vivace; tiges de 2 pieds, en touffes; feuilles ailées; en juin et novembre, fleurs grandes, à rayons jaunes, et disque pâle. Même culture. Multipl. de graines.

3. ANTHÉMIS D'ARABIE. *A. arabica* L. D'Alger. Jolie et annuelle; tiges couchées, dichotomes; feuilles bipinnées, linéaires; en juillet-sept., fleurs d'un jaune presque orangé. Même terre; semis en avril et sur place.

4. ANTHÉMI-PYRÈTHRE. *A. pyrethrum*. L. D'Espagne. Vivace: tiges courtes et couchées; feuilles ailées; en juin et juillet, fleurs grandes, à 20 rayons, blancs en dessus et roses en dessous, disque jaune. Même culture, mais en pot et en orangerie.

5. ANTHÉMIS A GRANDES FLEURS. *A. grandiflora* H. P. CHRYSANTHÈME DES INDES. *Chrysanthemum indicum* L. De la Chine. Belle plante vivace, dont les tiges hautes de 2 à 3 pieds et garnies de feuilles diversement découpées, se terminent par plusieurs fleurs larges d'un à 4 pouces, d'un pourpre foncé dans la 1re. espèce qui a paru à Paris vers 1790, mais enrichies de toutes les couleurs dans les nombreuses variétés dont le commerce s'est enrichi depuis. M. Sabine, de la Société horticulturale de Londres, en a déjà décrit et nommé 27 variétés dans les Actes de cette Société. Nous croyons qu'il sera agréable aux amateurs de trouver ici la nomenclature de ce savant, et une idée des caractères de chacune des variétés qu'il a décrites. Nous empruntons la traduction qu'en a faite M. Soulange : 1°. *pourpre*, fleur précoce de moyenne grandeur : c'est la plus anciennement connue; 2°. *blanc changeant*, aussi précoce que la précédente; 3°. *blanc à tuyaux*, prend vers la fin

une teinte rose, tige très-élevée ; 4°. *blanc superbe* ; fleurs brillantes et nombreuses : tige élevée et robuste ; 5°. *blanc ramassé*, tardive, mais reste long-temps fleurie : tige élevée ; 6°. *jaune à tuyaux*, tardive, fleurs rares ; 7°. *jaune soufre*, hâtive, fleurons rouges en dehors : plante délicate ; 8°. *jaune doré*, fleurs nombreuses, petites, d'un jaune mat : tige élevée, grêle ; 9°. *grand lilas*, riche en couleur : tige courte ; 10°. *rose* ou *cramoisi étalé*, hâtive et fleurit abondamment : tige peu élevée ; 11°. *chamarré* ou *orangé*, hâtive et très-abondante en fleurs ; 12°. *brun espagnol*, hâtive, fleurs nombreuses, très-belles : tige peu élevée ; 13°. *jaune de feu à tuyaux*, fleurit aisément tout l'automne : tige élevée, grêle, ayant besoin de soutien ; 14°. *cramoisi* ou *rose à tuyaux*, fleurit tard : tige vigoureuse, élevée ; 15°. *cramoisi précoce*, fleurs petites, hâtives, peu abondantes : tige basse et délicate ; 16°. *grand-orange à tuyaux*, fleurs très-belles, tardives, peu nombreuses : tige élevée, robuste ; 17°. *pourpre clair étalé*, fleurit aisément, mais en petite quantité : tige peu élevée ; 18°. *pourpre clair à tuyaux*, fleurs peu abondantes : tige moyenne ; 19°. *lilas frisé*, fleurs nombreuses et hâtives : tige vigoureuse et fort élevée ; 20°. *jaune à superbe bouquet*, jolies fleurs précoces rapprochées en bouquet, prenant une teinte rouge aux approches du froid : tige moyenne ; 21°. *cramoisi à tuyaux semi-doubles*, hâtive et fertile ; ses feuilles craignent le froid : tige faible mais élevée ; 22°. *blanc à tuyaux semi-doubles*, fleurs abondantes dès la fin de l'été : tige élevée, vigoureuse ; 23°. *orange à tuyaux semi-doubles*, fleurs rares et tardives : tige moyenne ; 24°. *pourpre pâle*, fleurs très-tardives : tige élevée ; 25°. *saumonné à tuyaux*, fleurs rares et tardives : tige moyenne ; 26°. *petite jaune*, fleurs abondantes, assez hâtives : tige grosse et courte ; 27°. *blanc de papier*, fleurs hâtives fort belles : tige élevée. Toutes ces variétés se trouvent chez M. Soulange à Frémont, et chez M. Noisette à Paris. Il est bien dommage que d'aussi belles plantes fleurissent si tard que l'hiver les surprend toujours dans toute leur beauté : on est

obligé d'en cultiver en pot que l'on rentre en orangerie où, arrangées avec art sur un gradin, elles forment un magnifique tapis jusqu'à Noël : celles qui restent en pleine terre se couvrent de litière dans les grands froids. Elles sont très-voraces, ont besoin d'une bonne terre à oranger, et beaucoup d'eau pour les faire monter. On les multiplie aisément d'éclats et de bouture : on doit en faire de nouveaux pieds chaque année, et supprimer ceux qui ont plus de 3 ans, parce qu'ils usent trop la terre. On a essayé de forcer cette plante sous châssis au printemps pour la faire fleurir en septembre ; mais elle n'a poussé que des tiges grêles, tombantes, incapables de fleurir : il lui faut absolument de l'air et du soleil. Si on coupe des rameaux quand les boutons à fleurs paraissent, et qu'on les boutures à l'étouffée, on obtiendra de petites plantes propres pour mettre sur la cheminée d'un appartement. — 46 espèces et autant et plus de variétés.

ACHILLÉE DORÉE. *Achillea aurea* LAM. Du Levant. Vivace, ainsi que les suivantes; tiges de 18 pouces; feuilles découpées, cotonneuses; de juillet en septembre, fleurs grandes et d'un jaune doré. Terre franche légère et sèche. Au midi. Couverture pendant l'hiver. Multiplic. de graines sur couche, alors elles ne fleurissent que la 2e. année, ou d'éclats tous les 2 ou 3 ans.

2. ACHILLÉE FALCIFORME. *A. falcata* L. D'Espagne. Tige à rameaux grêles, de 6 à 8 pouces; feuilles blanchâtres, linéaires, à pinnules très-petites; 5 à 7 fleurs jaunes. Même culture.

3. ACHILLÉE D'ÉGYPTE. *A. Ægyptiaca* L. Feuilles ailées, cotonneuses; tiges de 18 pouces; de juillet en septembre, fleurs en corymbe aplati, très-serrées et d'un beau jaune. Même culture, mais plus délicate; quelques pieds en orangerie.

4. ACHILLÉE VISQUEUSE, Eupatoire de Mésué. *A. ageratum* L. Indigène et rustique. Feuilles lancéolées, obtuses et visqueuses. Tige de 2 pieds; en août et septembre, fleurs jaunes; odeur forte; tout terrain et toute exposition. Même multiplication.

5. ACHILLÉE MILLE-FEUILLE, OU MILLE-FEUILLE.

Herbe aux charpentiers. *A. millefolium* L. HERB. DE L'AM., vol. 6. Indigène. Variétés à feuilles panachées, ou à fleurs pourpres ou roses.

6. ACHILLÉE ROSE. *A. rosea.* HORTUL. *A. aspleniifolia* VENT. D'Amérique. Assez semblable à la précédente ; tout l'été, fleurs rouges ou rosées. Même culture.

7. ACHILLÉE A FEUILLES DE FILIPENDULE. *A. filipendulina* LAM. Du Levant. Rustique et aromatique ; tiges de 5 à 6 pieds; feuilles longues, bipinnées ; en juillet, fleurs jaunes, nombreuses, en corymbe serré. Même culture.

8. ACHILLÉE STERNUTATOIRE, HERBE A ÉTERNUER, BOUTON D'ARGENT. *A. ptarmica* L. Indigène ; tiges de 2 à 3 pieds ; feuilles étroites, pointues ; de juillet en septembre, fleurs blanches, en corymbe. Même culture. Ces plantes demandent peu d'arrosement.

9. ACHILLÉE ÉLÉGANTE. *A. elegans* H. P. Tiges tétragones, pubescentes ; feuilles amplexicaules ; fleurs en corymbes ; disque jaune, demi-fleurons blancs. Même culture.

10. ACHILLÉE A GRANDES FEUILLES. *A. macrophylla* L. Des Alpes. Élégante ; tige d'un à 2 pieds ; feuilles ailées, découpées comme celles de l'armoise ; fleurs blanches en beau corymbe. Même culture.

11. ACHILLÉE COMPACTE. *A. compacta* LAM. Du Piémont. Belle plante ; tige simple ; feuilles grandes, ailées, blanchâtres ; fleurs blanches, petites, en corymbe très-serré. Même culture. — 65 espèces.

BUPHTHALME A GRANDES FLEURS. *Buphthalmum grandiflorum* L. Indigène. Vivace et rustique ; tiges d'un pied et demi ; feuilles lancéolées, étroites ; fleurs estivales, jaunes, grandes. Terre franche légère ; exposition chaude. Multiplic. d'éclats ou de graines. — BUPHTHALME A FEUILLES EN COEUR. *B. cordifolium* WALD. HERB. DE L'AM., vol. 1. De Hongrie. Vivace et rustique. Tiges de 4 pieds, simples, en large touffe ; feuilles radicales en cœur, longues d'un pied, les supérieures plus petites, ovales et sessiles ; de juin en octobre, fleurs nombreuses, à rayons longs, d'un beau jaune. Même culture. Se sème d'elle-même. — 20 esp.

DAHLIA. Du Mexique. Introduit en France vers 1800; présenté d'abord comme ayant les racines comestibles; mais on leur a trouvé une saveur poivrée et aromatisée qui les a fait jusqu'ici repousser par les hommes et les animaux. Ces racines sont de gros tubercules fusiformes, réunis en faisceau et attachés au collet de la plante : la tige, haute de 2 à 10 pieds, herbacée, rameuse, glabre, ou velue, munie de feuilles ailées plus ou moins composées, a les rameaux terminés, depuis le mois de juin jusqu'aux gelées, par de grandes fleurs radiées, longuement pédonculées, de couleur très-variée, très-belles, et qui contribuent puissamment à l'ornement des grands jardins. Les botanistes ont cru reconnaître d'abord trois espèces de dahlia, le pourpre, le coccinė et le rose; mais bientôt les semis, en produisant des variétés, ont tellement multiplié les nuances de grandeur et de couleur, qu'il est impossible aujourd'hui de reconnaître une espèce primitive.

Le dahlia, étant une grande et forte plante, ne peut guère être cultivé que dans les grands jardins : ses tiges herbacées et cassantes exigent qu'on leur donne un tuteur ou qu'on les attache à un treillage, afin qu'elles ne soient pas brisées par les vents ou abattues par les pluies. La grandeur de chaque variété paraît assez constante; on profite de cette remarque pour les planter par rang de taille ou en gradin, pour le coup d'œil et pour mieux jouir de leurs fleurs. L'époque de la plantation des dahlias est depuis la fin de mars jusqu'à la fin d'avril. Quand on se propose de mettre les tubercules en terre, il est bon de les transporter, une quinzaine de jours auparavant, dans une serre chaude ou dans quelque endroit également chaud; là, tous les tubercules bons à planter entreront promptement en végétation; les autres seront rejetés comme avariés. Si pour avancer les dahlias, on les plantait dès février en pot sur une couche tiède recouverte d'un châssis élevé, il faudrait leur donner beaucoup d'air afin que leurs tiges ne s'étiolassent pas, et ne les mettre en pleine terre qu'en mai, quand les gelées ne sont plus à craindre, car ces tiges y sont fort sensibles. La multiplication se fait par la séparation des tubercules, par bouture et par semis.

Par tubercules. On divise les touffes en séparant les tubercules avec la précaution indispensable de laisser à chacun une partie du collet de la plante, munie de quelques yeux ou petits bourgeons : on plante ces tubercules perpendiculairement en place dans une terre douce, substantielle et profondément ameublie, si la saison est avancée, ou dans de grands pots remplis de bonne terre que l'on place sur couche et sous châssis, si les gelées sont encore à craindre, ou qu'on veuille avancer la floraison. Quand les tiges des dahlias mis en place ont de 6 à 12 pouces de hauteur et que les chaleurs arrivent, on pratique un bassin à leur pied, on le tapisse de fumier court et on arrose copieusement et souvent pendant tout l'été.

Par bouture. L'expérience a appris que les boutures faites après le mois de juin n'avaient pas le temps de faire d'assez gros tubercules pour pouvoir passer facilement l'hiver suivant sans fondre ou pourrir. C'est donc en mai et juin qu'il convient de les faire étouffées sous cloche ou sous châssis. On prend pour cela des sommités de tige ou de rameaux longs de 4 à 6 pouces ; on en supprime la paire de feuilles inférieure ; on les plante près à près dans une terre douce à bonne exposition ou sur un bout de couche tiède ; on les prive d'air pendant quelque temps, et on le leur rend peu à peu quand ils commencent à s'enraciner ; enfin on les sépare pour les mettre en place quand on est sûr qu'ils ont de bonnes racines.

Par semis. C'est par ce moyen qu'on a obtenu les variétés cultivées aujourd'hui, et qu'on en obtient de nouvelles chaque année. On sème depuis mars jusqu'en mai, mais il vaut mieux semer en mars dans des terrines pleines de terre légère et substantielle ; on place ces terrines sur couche, sous un châssis, et on arrose au besoin : quand le plant a 1 ou 2 pouces de hauteur on peut le repiquer, soit à nu sur couche, soit dans d'autres terrines, à la distance de 4 à 6 pouces les uns des autres. En mai ce plant doit avoir au moins 1 pied de hauteur ; alors, les gelées n'étant plus à craindre, on le plante en pépinière dans un carré à la distance de 3

pieds au moins en tous sens; on le soigne comme les vieux pieds, et en juillet, août et septembre, il donnera des fleurs : alors on juge quels sont les pieds qui méritent d'être conservés.

Les tiges de dahlia, plantées en pleine terre, ne parcourent jamais le cercle entier de leur végétation sous le climat de Paris; c'est en octobre qu'ils sont dans leur plus grande force, et c'est alors que la moindre gelée les détruit. Pour en jouir plus long-temps, on en plante dans de grands pots qu'on enterre dehors pendant tout le beau temps et qu'on rentre en serre chaude ou tempérée à l'approche des gelées. Enfin, quand les tiges des dahlias sont coupées en novembre, on relève les touffes de tubercules, on les fait ressuyer, et on les met dans un lieu sec à l'abri de la gelée, du grand air et de l'humidité jusqu'au printemps suivant; tel est du moins le mode de conservation le plus généralement suivi; mais nous connaissons un amateur, qui ne relève jamais ses dahlias : quand les tiges sont coupées, il forme au-dessus du pied un monticule de feuilles sèches recouvertes de paille, de manière que ni la gelée ni la pluie ne puissent parvenir jusqu'aux tubercules : il a, par ce moyen, de très-fortes touffes qui poussent très-vigoureusement au printemps, et qui fleurissent plus tôt que les dahlia qui ont été replantés.

La nécessité d'une distribution méthodique du genre dahlia, pour se reconnaître et s'entendre au milieu de ses nombreuses variétés, se faisait vivement sentir, lorsqu'en 1826 nous avons indiqué les caractères qui pourraient servir à les classer méthodiquement. Dans l'édition du *Bon Jardinier* 1827, nous avons définitivement établi cette classification basée sur la couleur des fleurs. La hauteur, la couleur des tiges, leur pubescence; le nombre, la grandeur, la forme des folioles des feuilles; la grandeur, la forme et la plus ou moins grande plénitude de fleurs, leur plus ou moins grande précocité, leur direction, leurs diverses élévations au-dessus des feuilles forment des caractères spécifiques.

Depuis la publication de cette méthode, tous les auteurs de catalogues de Dahlia l'ont adoptée, probable-

ment parce qu'il serait difficile d'en imaginer une autre plus commode; mais on ne trouve pas la même uniformité dans la nomenclature des espèces; chaque auteur a la sienne; un nom qui désigne une espèce chez l'un, en désigne une autre chez l'autre, de manière que, vu l'augmentation continuelle des nouvelles espèces et l'abandon des anciennes, il n'est plus possible de s'entendre dans la nomenclature; aussi sommes-nous obligés de renoncer à les décrire et à les nommer. Les amateurs peuvent et doivent se borner à rechercher les plus belles fleurs dans chaque couleur. Ceux qui préfèrent les tiges basses et les couleurs les plus brillantes, devront donner la préférence aux dahlias anglais: ils en trouveront un assortiment de plus de 100 variétés à l'institut royal horticole de Fromont.

XIMÉNÉSIE A FEUILLES D'ENCÉLIE. *Ximenesia encelioïdes*. CAV. Du Mexique. Annuelle; en touffe; tige de 3 pieds; feuilles ovales dentées, à pétiole auriculé, cotonneuses en dessous, de juin en novembre, fleurs nombreuses, moyennes, jaunes. Terre franche légère; exposition chaude; semis sur couche chaude; repiquage en place. — 5 espèces.

SILPHIUM A FEUILLES LACINIÉES. *Silphium laciniatum* L. Tiges de 8 à 10 pieds, à tubercule bruns; feuilles grandes, ailées, à folioles lancéolées pinnatifides; fleurs en grappe, jaunes, larges de 4 pouces. — SILPHIUM A FEUILLES EN COEUR. *S. terebinthinaceum*. JACQ. Tiges de 3 à 5 pieds; feuilles radicales, cordiformes, dentées et rudes. — SILPHIUM PERFOLIÉ. *S. perfoliatum* L. Feuilles lancéolées, dentées et opposées, qui semblent être enfilées par la tige de 6 à 9 pieds. — SILPHIUM A FEUILLES RÉUNIES. *S. connatum* L. Feuilles réunies, entourant les tiges quadrangulaires et de 4 ou 5 pieds. — SILPHIUM A EEUILLES TERNÉES. *S. trifoliatum* L. Tiges de 5 à 6 pieds, rougeâtres; feuilles ovales, oblongues, dentées. Toutes ces espèces sont rustiques, vivaces, et de l'Amér. sept., à fleurs jaunes, semblables à celles des soleils, d'août en octobre. Toute terre, mieux terre franche légère et profonde. Multiplic. d'éclats, et de graines au levant, repiquer en place à l'automne. — 14 espèces.

CORIOPE DES TEINTURIERS. *Coreopsis tinctoria* HUTT. *C. delphinifolia* LAM. HERB. DE L'AM., vol 7. *Calliopsis bicolor* REICHENB. Annuelle : tige rameuse, déliée, haute de 2 pieds ; feuilles composées, à folioles, linéaires ; de juin jusqu'aux gelées, fleurs terminales, d'un beau jaune, à disque pourpre brun ainsi que l'onglet des rayons. Semis sur couche en avril ou sur une côtière à l'abri, et repiqué en planche ou en place. Plante très-élégante. — CORIOPE A TROIS AILES. *C. tripteris* L. Tiges de 3 à 4 pieds ; feuilles à 3 ou 5 folioles étroites ; en automne, fl. jaunes, disque brun. — 28 esp.

COSMOS BIPINNÉ. *Cosmos bipinnatus.* CAV. *Cosmea bipinnata.* W. Annuelle ; du Mexique. Tige de 4 à 5 pieds ; feuilles grandes, finement découpées, très-élégantes ; à la fin de l'automne, fleurs à 8 rayons rouges violâtres, et disque jaune. Semer sur couche de bonne heure ; repiquer en pots, et mettre ensuite en terre légère à bonne exposition pour qu'il puisse fleurir ; conserver quelques pieds en pots que l'on rentre en serre pour obtenir des graines mûres dans les mauvaises années. — 8 espèces.

RUDBECKIA POURPRE. *Rudbeckia purpurea* L. De la Virginie. Vivace ; tiges de 3 pieds ; feuilles lancéolées ; en été, fleurs solitaires, grandes, à rayons de 4 pouces, pourpre rosé, disque pourpre noirâtre et anthères dorées. Terre franche légère ; exposition ouverte. Multiplic. de graines ou par éclats.

2—3. RUDBECKIA LACINIÉ. *R. laciniata* L. Du Canada. Tiges de 4 pieds ; feuilles à 3-5 lobes, ovales, dentées ; en juillet, fleurs grandes, solitaires et jaunes. Même culture. RUDBECKIA VELU OU OBÉLISCAIRE. *R hirta* L. De Virginie. Bisannuel ; tige de 2 à 3 pieds ; feuilles ovales, oblongues ; en août-novembre, fleurs à rayons jaunes, disque brun élevé en obélisque. De graines aussitôt mûres, en pots ; les recouvrir de terre et les serrer l'hiver, pour repiquer au printemps avec les reines-marguerites. RUDBECKIA A FEUILLES ÉTROITES. *R. angustifolia.* HERB. DE L'AM. Variété de la précédente, et jaune comme elle. RUDBECKIA MULTIFIDE. *R. multifida.* H. P. Taille du R. lacinié, mais feuilles

plus lobées, à lobes plus étroits. Même terre. De graine aussitôt la maturité, et d'éclats. — 20 espèces.

SOLEIL A GRANDES FLEURS. *Helianthus annuus* L. Du Pérou. Variété couleur de soufre; autre, double. Multiplic. de graine en tout terrain. SOLEIL VIVACE, PETIT SOLEIL. *H. multiflorus* L. Vivace. Très-rustique; tiges de 2 à 3 pieds; feuilles et fleurs aussi plus petites, simples, semi-doubles ou doubles, en août. SOLEIL NOIR POURPRE. *H. atrorubens*. LAM. Vivace. Tiges de 6 à 8 pieds, d'un rouge pourpre; feuilles sessiles, ovales, lancéolées; d'août en octobre, fleurs assez grandes, d'un beau jaune. Terre substantielle et multiplic. d'éclats pour ces 2 dernières espèces. Les *H. mollis* LAM. *H. diffusus* BOT. MAG. *H. altissimus* L., sont propres aux grands jardins. — 32 espèces.

GAILLARDE VIVACE. *Gallardia perennis*. HERB. DE L'AM. vol. 5. De la Floride. Vivace; tige de 1 à 2 pieds; feuilles lancéolées, les unes entières, les autres découpées; au printemps et à l'automne, fleurs grandes, à disque brun, rayons jaune-orangé et pourpre à la base. Terre légère; orangerie. Multiplic. d'éclats, de graines et de boutures, sur couche tiède et sous cloche. Se conserve mieux en pleine terre sèche avec couverture l'hiver, qu'en pot rentrée en orangerie. — 2 espèces.

ZINNIA ROUGE, BRÉSINE. *Zinnia multiflora* L. De la Louisiane. Tiges de 18 pouces; feuilles lancéolées; en juillet et octobre, fleurs nombreuses, à disque jaune, rayons d'un rouge vif qu'ils conservent jusqu'à la maturité de la graine, laquelle se sème souvent d'elle-même. Quelquefois la fleur devient beaucoup plus grosse et comme semi-double.

2. ZINNIA ÉLÉGANT OU A FLEURS ROSES. *Z. elegans*. JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Mexique. Tige de 2 à 3 pieds; feuilles en cœur, ovales, crénelées; de juillet en novembre, fleurs grandes, à rayons d'un rose pourpré, disque conique d'un pourpre obscur.

3. ZINNIA ROULÉ. *Z. revoluta*. CAV. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Mexique. Tiges de 2 à 3 pieds; feuilles ovales; pendant tout l'été, fleurs plus petites, d'un rouge très-vif, à rayons roulés en dessous. Ces plantes annuelles

demandent une terre légère substantielle et une exposition chaude. Semis à l'entrée du printemps sur couche chaude. Repiquer en planches pour les fortifier quand les gelées ne sont plus à craindre ; ensuite les lever en motte pour les mettre en place dans les plates-bandes.

4. ZINNIA VERTICILLÉ. *Z. verticillata* AND. Du Mexique. Tige de 2 pieds : feuilles lancéolées, verticillées : fleurs grosses, rouges, semi-doubles. M. Jacques à Neuilly, en a obtenu une variété à fleurs encore plus grosses. Même culture. Le *Z. pauciflora* a les fleurs jaunes et de peu d'effet. — 6 espèces.

ARCTOTIS TRICOLORE. *Arctotis tricolor*. HORT. Du Cap. Vivace, à racines en fuseau ; feuilles ovales, lyrées ou crénelées ; tiges d'un pied, uniflores ; en mai et juin, fleurs à rayons, couleur de soufre pâle en dedans, d'un rouge sanguin et bordées de blanc en dehors ; disque d'un pourpre foncé et d'un joli effet. Terre franche mêlée de terre de bruyère. Expos. au midi et arrosemens fréquens, même dans la serre tempérée ou le châssis pendant l'hiver. Multiplic. d'éclats, de boutures et de graines sur couche chaude. On cultive de même les *Arctotis rosea*, *maculata*, *undulata*, *spinosa*, *grandiflora*, *fastuosa*, etc. La 1re. à fleurs roses, la 2e. blanches, marquées de jaune à l'extrémité des fleurons, les autres tout-à-fait jaunes. La dernière annuelle.— 32 espèces.

CLASSE 11. ÉPICOROLIE CORISANTHÉRIE; c'est-à-dire plantes ayant l'embryon dicotylédon, la corolle monopétale insérée sur l'ovaire, et les anthères libres.

FAMILLE DES DIPSACÉES. *Fleurs agrégées dans un involucre commun ; corolle tubulée, à limbe irrégulier, à 4 étamines ; un style ; fruit sec, monosperme, couronné.* Plantes annuelles vivaces et ligneuses ; les dernières d'orangerie, les autres de pleine terre ordinaire, légère et fertile. Multiplic. de graines, d'éclats et de boutures.

SCABIEUSE FLEUR-DE-VEUVE. *Scabiosa atropurpurea* L. Bisannuelle; des Indes. Tiges de 2 pieds ; feuilles radicales, spatulées ou pinnatifides ; en juillet-octobre, fleurs nombreuses, solitaires, pourpres, plus ou moins foncées ou veloutées, roses et panachées ; odeur de musc

de musc ou de fourmi. Terre franche légère ; exposition chaude ; semis au printemps, mieux en automne en place, et alors couverture l'hiver. Variété naine ou au moins plus courte que la précédente, cultivée chez M. Vilmorin.

2. SCABIEUSE DES ALPES. *S. alpina.* HORTUL. Vivace ; feuilles ailées ; tiges de 5 pieds ; en juillet, fleurs jaunâtres et penchées. Même culture, et multiplic. par éclats.

3. SCABIEUSE ÉTOILÉE. *S. stellata* L. Indigène et annuelle. Tige de 2 pieds ; feuilles blanchâtres ; en juillet-août, fleurs blanches. Culture du n°. 1.

4. SCABIEUSE DU CAUCASE. *S. caucasica.* CURT. HERB. DE L'AM. vol. 5. Vivace ; feuilles inférieures lancéolées, feuilles supérieures incisées ; tiges simples ; en juin-août, fleurs solitaires, très-larges, planes, d'un bleu tendre. Culture du n°. 2.

5. SCABIEUSE DE CRÈTE. *S. cretica.* Toujours verte. Tige ligneuse de 2 pieds ; feuilles lancéolées, blanchâtres tout l'été, fleurs bleu pâle presque blanc ; terre légère ; orangerie. Multiplic. de boutures ; semis sur couche. — 84 espèces, réparties aujourd'hui dans les genres *Scabiosa*, *Succisa*, *Asterocephalus* et *Pterocephalus*.

FAMILLE DES VALÉRIANES. *Fleurs séparées ; corolle bosselée ou corniculée à la base ; 1 à 5 étamines ; 1 style. Fruit sec couronné, monosperme.* Plantes vivaces ou annuelles, peu délicates, se multipliant de graines et d'éclats.

VALÉRIANE ROUGE. *Valeriana rubra* L. *Centranthus ruber* CAND. Indigène ; vivace ; tiges de 2 pieds ; feuilles lancéolées, glauques ; de juin en octobre, fleurs nombreuses, éperonnées, en panicule, pourpres, ou rouges, ou blanches, ou lilas. Terrain un peu sec. De graines ou d'éclats. — VALÉRIANE DES JARDINIERS. *V. phu* L. D'Allemagne. Tiges de 3 à 4 pieds ; feuilles ovales ou à 3 folioles ; de mai en juillet, fleurs blanches, moins jolies. — VALÉRIANE DES PYRÉNÉES. *V. pyrenaïca* L. Tiges de 3 à 5 pieds, un peu rougeâtres ; feuilles cordiformes, ou à 3 divisions ; en juin et juillet, fleurs pourpre clair, nombreuses, d'un bel effet. Terre un peu légère ; exposition ombragée et médiocrement humide. De graines ou d'éclats. — 70 espèces.

FAMILLE DES RUBIACÉES. *Calice monophylle divisé ; co-*

rolle de même, régulière; 4 ou 5 étamines; 1 ou 2 styles à stigmate ordinairement double. Fruits de différentes formes. Ces arbustes, excepté les céphalanthes et mitchella, craignent le froid, et demandent la serre chaude, quelques-uns l'orangerie. Tous aiment une terre plutôt légère que franche, et se multiplient de marcottes. Une partie reprend de bouture.

HILLIE A LONGUES FLEURS. *Hillia longiflora*. SW. HERB. DE L'AM. vol. 6. Des Antilles. Tige ligneuse, grimpante dans son pays et munie de vrilles; feuilles ovales; en septembre et octobre, fleurs solitaires, infundibuliformes, à tube cylindrique long de 3 pouces; limbe à 6 divisions lancéolées d'un blanc sale, plus ou moins roulées. Serre chaude. — 2 espèces.

BOUVARDIE A TROIS FEUILLES. *Bouvardia triphylla* H. K. *Houstonia coccinea*. AND. HERB. DE L'AMAT. vol. 2. Du Mexique. Arbuste charmant. Souvent ses tiges, de 2 pieds, périssent, mais il en repousse d'autres au printemps; feuilles ovales, pointues; en juin, fleurs d'un rouge éclatant, en ombelles à tube peu évasé. Variété à fleurs blanches, assez jolie. Terre franche légère; l'hiver, place sèche et aérée dans la serre tempérée, où ces arbustes continueront à fleurir jusqu'en janvier. Multiplic. de couchage, ou de boutures en mars, sur couche chaude et sous châssis, pour les remettre en pots et rentrer l'hiver; ou en pleine terre, en juin, à bonne exposition. Elles y fleuriront jusqu'à ce que le froid les tue. — 8 espèces.

PINKNEYA PUBESCENT. *Pinkneya pubens* MICH. De la Géorgie. Arbrisseau d'un beau port à rameaux pubescens; feuilles ovales-aiguës, grandes, pubescentes en dessous; fleurs moyennes, blanches rayées pourpre, en faisceaux. Terre légère ou de bruyère et fraîche. Multiplic. de semences et boutures sur couche un peu tiède et ombragée, ou de marcottes. Garantir de l'humidité et rentrer les jeunes plants en orangerie. Terre de bruyère pour les pieds plantés en plein air. Cet arbrisseau, qui réussira mieux dans le midi de la France, a de grands rapports avec le *quinquina*, et paraît en avoir les propriétés; ce qui doit déterminer à le multiplier. — 1 espèce.

GARDENIE A GRANDES FLEURS; Jasmin du Cap.

Gardenia florida L. Des Indes. Arbuste de 4 à 5 pieds, charmant par son feuillage persistant, ovale-lancéolé, lisse et d'un beau vert; en juin et juillet, fleurs simples ou doubles, blanches, durant long-temps, à odeur suave de girofle. Terre franche légère ou de bruyère; mi-soleil, plein air; serre chaude, arrosemens fréquens en été; dépotement après la fleur, tous les 2 ou 3 ans. Multiplic. de graines sur couche chaude et sous châssis, ou de marcottes pour le simple; et pour le double, de marcottes, de boutures traitées comme les graines, et de greffes sur le simple. — Gardenie verticillée. *G. verticillata*. Lam. Du Cap. Feuilles persistantes et verticillées; en juin et juillet, fleurs blanches, larges de 2 pouces, longues de 3, et odorantes. Mêmes soins. — Gardenie radicante. *G. radicans*. Thunb. De la Chine. Arbuste plus petit; à feuilles lancéolées; en juin et juillet, fleurs presque pleines, blanches et odorantes. Même culture, ainsi que pour les *G. tubiflora*, And., de Sierra-Leone; feuilles elliptiques, persistantes; fleurs à tube long et filiforme, blanches et d'un parfum suave; *G. latifolia*, feuilles ovales obrondes, fleurs à corolle en forme de coupe; *G. amœna*, Spr. De la Chine. Arbuste de 2 pieds, toujours vert, se couvrant de fleurs longues d'un pouce, moitié blanches et moitié rouges à l'extérieur, roses à l'intérieur une partie de l'automne. Serre tempére. Chez M. Lemon. *G. spinosa*, et *G. thunbergia*. Herb. de l'Am. vol. 6. — 34 esp.

COUTAR de Cayenne. *Coutarea speciosa*. Aubl. Arbrisseau touffu de la hauteur du lilas Varin: ses rameaux se terminent deux fois chaque année par des bouquets de grandes fleurs pourpres magnifiques: c'est le plus bel arbrisseau de la Guyane. Nous l'avons envoyé de Cayenne au Jardin du Roi en 1819: on le multiplie de bouture étouffée sous cloche. Il lui faut la pleine terre de bruyère en serre chaude.—1 espèce.

IXORE écarlate. *Ixora coccinea*. L. Herb. de l'Am. vol. 3. *I. grandiflora* Ker. De Ceylan. Superbe arbrisseau de 3 à 4 pieds; feuilles persistantes, ovales-pointues, un peu charnues; en juillet-août, fleurs écar-

lates, à tube grêle formant un corymbe éclatant et de longue durée au sommet des rameaux. — IXORE ROSE *J. Incarnata*. SWEET. Diffère particulièrement du précédent par ses fleurs roses. — IXORE DE L'INDE. *I. pavetta. Pavetta indica*. HERB. DE L'AM. vol. 5. Joli buisson d'un pied; feuilles persistantes, obtuses, ondulées; d'août-octobre, fleurs à long tube, jaunâtres, petites, très-odorantes. *I. ternifolia* HORTUL., à fleurs écarlate foncé. *I. alba* L., à fleurs jaune rougeâtre. Terre franche légère, serre au moins tempérée. Multiplic. de rejetons, marcottes ou boutures, sur couche chaude, ou dans la tannée, et sous verre; préserver des cochenilles.—36 esp., y compris le *Pavetta*.

SERISSA A FEUILLES DE MYRTE. *Serissa fœtida* H. P. *Lycium japonicum* L. fils. Du Japon. Charmant arbuste de 1 à 3 pieds; feuilles persistantes, petites, ovales, lancéolées; de juin en septembre, fleurs en cloche, blanches, axillaires : variété à fleur pleine, plus petite, commune à Paris. Culture du myrte; exposition chaude, pour qu'il fleurisse. La feuille froissée exhale une odeur désagréable. — 1 espèce.

CAFÉIER D'ARABIE. *Coffea arabica* L. HERB. DE L'AM. vol. 5. Fort joli arbrisseau toujours vert, de 3 à 15 pieds; feuilles opposées, ovales, lancéolées, aiguës; en juillet et août, fleurs axillaires, groupées, semblables à celles du jasmin, blanches, d'une odeur suave; baies rouges, à 2 semences qui mûrissent dans nos serres, d'où M. Desclieux porta les 2 premiers plants dans nos colonies, et eut la générosité, dans un moment de disette d'eau, de se priver de sa faible ration pour les conserver. Terre à oranger; serre chaude; arrosemens fréquens en été, modérés en hiver; place bien aérée pour éviter que les cochenilles de serre ne l'attaquent; semis aussitôt la maturité des graines, en petits pots enfoncés dans la tannée ou dans une couche chaude; rempotement annuel. Quand les fourmis se logent dans les racines, il faut dépoter le pied et les détruire. — CAFÉ LE ROI. Variété moins grande, plus touffue, à feuilles crépues; envoyée de l'île Bourbon au Jardin du Roi, en 1819. — 10 espèces.

BURCHELLIA DU CAP. *Burchellia capensis* R. BR, Arbrisseau de 2 à 4 pieds; feuilles en cœur oblong. coriaces; en mai et juin, fleurs en tête, coccinées, assez grosses et d'un bel effet. Serre tempérée; terre légère: bouture et marcottes. Ce bel arbrisseau n'est pas multiplié autant qu'il le mérite. —1 espèce.

MITCHELLA RAMPANT. *Mitchella repens* L. Plante agréable de Virginie. Tiges et rameaux couchés à terre où ils jettent des racines; feuilles persistantes, petites, ovales en cœur; au printemps, fleurs blanches, en entonnoir; odeur suave. Fruits rouge de corail et percés de 2 trous. Demi-ombre et terre de bruyère humide. Multiplic. de branches enracinées. — 1 espèce.

CÉPHALANTHE OCCIDENTAL, BOIS-BOUTON. *Cephalanthus occidentalis* L. De l'Amér. sept. Arbrisseau de 6 pieds; rameaux rouges au sommet; feuilles grandes, ovales-lancéolées, opposées et ternées. En été, fleurs petites, blanches, en têtes arrondies. Terre de bruyère; exposition ombragée. Multiplic. de graines longues à lever si elles sont vieilles, ou de marcottes enracinées la 2ᵉ. année. — 3 espèces.

MORINDE ROYOC. *Morinda royoc* L. De l'Amér. mérid. Arbuste de 2 à 4 pieds; feuilles lancéolées; en juin-juillet, fleurs petites, blanches, ramassées en globe. Le *M. macrophylla*, cultivé au Jardin du roi, est beaucoup plus beau. Terre de bruyère; serre chaude; multip. de marcottes. — 16 espèces.

FAMILLE DES CHÈVRE-FEUILLES. *Calice monophylle, souvent caliculé, ou à 2 bractées à sa base. Corolle le plus souvent monopétale; ordinairement 5 étamines; 1 style, ou point; stigmate quelquefois triple; baie ou drupe.* Ces arbrisseaux se plaisent en tout terrain, mais frais et à demi ombragé. Tous sont de pleine terre, et se multiplient de rejetons et marcottes, la plupart de boutures et de graines. Quelques-uns se greffent.

LINNÉE BORÉALE. *Linnæa borealis* L. Plante alpine dédiée à Linné; tiges d'un pied, filiformes, couchées, formant un joli tapis; feuilles petites, arrondies, crénelées; en mai, fleurs jolies et persistantes, petites, penchées, en grelot, teintes de rose en dedans, blanchâtres en dehors, à odeur très-suave. Terre de bruyère;

exposition ombragée et fraîche; couverture de mousse pendant les gelées. Multiplic. facile de marcottes et des rameaux qui ont pris racine. — 1 espèce.

CHÈVRE-FEUILLE. *Lonicera.* Ce genre est divisé en 2 sections : 1°. les *Periclymenum,* arbustes sarmenteux et grimpans; 2°. les *Chamæcerasus,* qui ne le sont pas. Nous suivrons ces distinctions, en citant les plus jolies espèces qui sont rustiques et de pleine terre. Multipl. de marcottes et de drageons; ni trop de soleil, ni trop d'ombre; toute terre, mais mieux la bonne.

§ I. *Tige volubile.* 1. CHÈVRE-FEUILLE DES JARDINS. *Lonicera caprifolium* L. Indigène. Feuilles supérieures coadunées, les autres libres, ovales-oblongues, toutes glabres en dessous et caduques; en mai et juin, fleurs en têtes verticillées, bilabiées, plus ou moins rouges en dehors. On peut l'élever en boule ou le laisser grimper en palissade. Variétés *à feuilles panachées* et *à feuilles de chêne.*

2. CHÈVRE-FEUILLE DE MINORQUE. *L. balearica* DEC. Tige moins grande et plus grêle; feuilles sup. coadunées, les autres petites oblongues, toutes persistantes et glauques en dessous; fleurs pubescentes, grêles, longues, violet rouge en dehors. Fleurit l'été et l'automne.

3. CHÈVRE-FEUILLE DIOÏQUE. *L. dioïca* AIT. De la Caroline. Feuilles sup. coadunées, les autres ovales ou oblongues, toutes glauques en dessous et caduques; fleurs courtes, jaune sale, lavées de pourpre au sommet, bosselées à la base. Ses feuilles varient beaucoup en grandeur à raison de la culture.

4. CHÈVRE-FEUILLE DE FRASER. *L. Fraseri* PURSH. *L. flava* SIMS. HERB. DE L'AM. vol. 3. De la Caroline. Feuilles sup. coadunées, les autres ovales, toutes glauques en dessous; fleurs d'un jaune très-éclatant, nombreuses, pubescentes à la base.

5. CHÈVRE-FEUILLE DE VIRGINIE. *L. sempervirens* L. De l'Amér. sept. Feuilles sup. coadunées, les autres oblongues, luisantes en dessus, toutes glauques ou blanchâtres en dessous; fleurs verticillées, longues, infundibuliformes, rouge très-vif en dehors, jaune en dedans, à limbe court presque régulier; sans odeur,

mais très-belles. Variété plus faible à feuilles plus étroites, plus longues, et à fleurs moins nombreuses.

6. Chèvre-feuille velu. *L. pilosa* W. De la Nouv. Espagne Feuilles sup. coadunées, les autres ovales-oblongues, gaufrées, velues; fleurs jaunes pubescentes et glanduleuses ainsi que les ovaires.

7. Chèvre-feuille de Goldie. *L. Goldii* Spreng. Du Canada. Ne diffère du précédent que par ses feuilles ovales;arrondies et plus petites. Chez M. Soulange.

8. Chèvre-feuille des bois. *L. periclymenum* L. Indigène. Rameaux pubescens; toutes les feuilles libres, caduques, oblongues, glauques en dessous; fleurs en têtes, blanches ou rosées, ensuite jaunes, odorantes, pubescentes. La variété *L. sempervirens* des jardiniers conserve ses feuilles et fleurit l'hiver.

9. Chèvre-feuille du Japon. *L. Japonica* Thumb. Rameaux pubescens; toutes les feuilles libres, ovales-oblongues un peu velues; fleurs géminées, nombreuses, pubescentes, d'abord blanches, ensuite jaunes (d'où le nom japonais, *arbre d'or et d'argent*), à odeur de fleur d'orange; refleurit l'été et l'automne.

10. Chèvre-feuille de la Chine. *L. sinensis* Barclay. *L. flexuosa*. Thumb. Tige pourpre, pubescente; feuilles toutes libres, ovales, ciliées sur les bords, quelques-unes des inférieures incisées comme celles du chêne; fleurs géminées, lavées de pourpre en dehors, blanc jaune en dedans; odeur agréable.

Toutes ces espèces résistent à 12 degrés de froid; celles d'Europe et d'Amérique aiment une terre franche, substantielle; celles de l'Inde demandent une terre plus légère et fraîche; toutes préferent une exposition pas trop chaude, et forment de belles palissades ou d'élégantes guirlandes. On les multiplie aisément de marcottes et de boutures. Les nos. 2 et 8 fleurissent en été et en automne; mais en soignant convenablement les boutures des autres espèces, faites au printemps, on en obtient aussi des fleurs en automne.

§. II. *Tige non volubile*. 11. Chamécerisier de Tartarie. Chamécerisier et *chamæcerasus* des jardiniers, ou Cerisier nain. *L. tatarica* L. Arbrisseau de 8 à 9 pieds; feuilles presque en cœur, vert bleuâtre; en

mars et avril, fleurs petites, roses en dehors, blanches en dedans; baies rouges. Tout terrain et toute exposition. Multiplic. de graines et de drageons. Variétés à fleurs blanches.

12. CHAMÉCERISIER DES PYRÉNÉES. *L. pyrenaïca* L. Petites feuilles d'un vert glauque; en mai, fleurs d'un blanc un peu rosé. Ce bel arbrisseau est plus sujet aux pucerons que les autres. Multiplic. de marcottes ou de greffe; terre légère et soleil.

13. CHAMÉCERISIER XYLOSTÉON. *L. xylosteon* L. Des Alpes. Buisson de 7 à 8 pieds; en mai, fleurs d'un blanc jaunâtre; baies rouges, noires, blanches ou jaunes, selon la variété. On peut, comme du précédent, en faire des haies. — 30 espèces.

SYMPHORINE A PETITES FLEURS. *Symphoricarpos parviflora*. DESF. *Lonicera symphoricarpos*. L. De la Caroline. Petit arbrisseau touffu. En août, fleurs peu apparentes; fruits ramassés et rouges, d'un effet agréable, à la fin de l'été. — SYMPHORINE A GRAPPES. *S. racemosa*. HERB. DE L'AM. vol. 7. *S. leucocarpa*. H. P. Charmant arbuste remarquable par ses jolies grappes de fruits d'un beau blanc, de la grosseur d'une cerise, produisant l'effet le plus agréable jusqu'à l'hiver. Pleine terre; multip. de traces ou de marcottes. — 5 espèces.

DIERVILLE JAUNE. *Diervilla lutea*. H. P. Arbrisseau rustique, du Canada. Racines traçantes; tiges à odeur forte quand on les casse; feuilles lancéolées-ovales, dentelées, luisantes. Depuis juin jusqu'aux gelées, fleurs jaunes, petites, légèrement odorantes. Terre fraîche, mi-soleil. Multiplic. de graines, de traces, de marcottes ou de boutures. — 1 espèce.

VIORNE LAURIER-TIN. *Viburnum tinus* L. D'Esp. Bel arbrisseau toujours vert, de 7 à 8 pieds; feuilles opposées en croix, ovales-aiguës; en mars et avril, fleurs petites, rouges en dehors et blanches en dedans. Terre franche légère; exposition ombragée et non humide. Pleine terre, ou orangerie près des jours; arrosemens modérés en été et garantir de l'humidité. Variété à larges feuilles. *V. T. latifolia*.

2. VIORNE A FEUILLES RUDES. *V. rigidum*. VENT. De Madère. Il forme une large tête arrondie sur une

tige de 2 à 3 pieds : ses feuilles sont ovales, grandes, plissées, raides et un peu velues. Ses fleurs blanches, ombellées, sont plus grandes que celles du laurier-tin. Orangerie.

2. VIORNE COMMUNE, Mansiène. *V. lantana* L. Indigène ; de 8 à 10 pieds ; feuilles en cœur, pointues, cotonneuses ; en juin, fleurs blanches ; baies d'abord rouges, puis noires. L'écorce des racines sert à faire de la glu, ses branches à faire des liens, des paniers. Il a une variété à feuilles panachées ; il réussit dans les craies.

3. VIORNE A FEUILLES DE PRUNIER. *V. prunifolium* L. De l'Am. sept. Feuilles ovales, dentées, glabres des deux côtés ; en juin et juillet, fleurs blanches, plus petites que celles de la précédente.

4. VIORNE A MANCHETTE. *V. lantago* L. De l'Amér. sept. De 8 à 10 pieds. Feuilles ovales, pointues et dentées ; fleurs blanches, en juin et juillet.

5. VIORNE A FEUILLES DE POIRIER. *V. pyrifolium* LAM. De l'Amér. septent. Feuilles semblables à celles du poirier ; fleurs blanches, en juin.

6—7. VIORNE OBIER, SUREAU D'EAU. *V. opulus* L. Indigène. Feuilles semblables à celles de l'érable ; en mai, fleurs blanches, légèrement odorantes ; baies rouges. Variété, 1°. à rameaux rougeâtres et luisans, de l'Amér. sept. ; 2°. à feuilles panachées ; 3°. à fleurs, en mai, très-blanches, en globe nommé *Boule de neige, Rose de Gueldre, Caillebotte,* et *Obier à fleurs doubles. V. Opulus sterilis.* Terrain frais, et la tête au soleil. Multiplic. de rejetons et de marcottes simples ; et, si on veut les tondre, il faut le faire aussitôt qu'elles sont défleuries.

8. VIORNE COMESTIBLE. *V. edule.* MICH. De l'Am. sept. Il a le port du *V. opulus*, mais les lobes et les dentelures de ses feuilles sont plus aiguës ; à ses fleurs blanches succèdent des fruits rouges éclatans, mangeables. Pleine terre.

9. VIORNE NUE. *V. nudum* L. De l'Amér. septent. Bel arbrisseau, de 12 à 15 pieds ; à feuilles ovales-lancéolées, longues de 6 pouces, larges de 3, très-luisantes, roulées sur les bords. En juin, fleurs blanches, sans bractées. Mêmes culture et multiplication. — 32 espèces.

Les viornes s'accommodent de tout terrain et de toute exposition ; elles fleurissent cependant mieux au soleil qu'à l'ombre. On les multiplie de graines, marcottes, rejetons et greffe. Leur bois est dur. Les espèces *dentatum*, *acerifolium* et *davurium* ne sont pas moins belles, et se cultivent de même. Le *V. cassinoïdes* L. Herb. de l'Am. vol. 7, a besoin de couverture au pied ou de l'orangerie.

SUREAU commun. *Sambucus nigra* L. Indigène ; de 12 à 15 pieds ; feuilles à 5 folioles ovales dentées ; en juin, fleurs blanches, en ombelles ; fruits en baies noires. Variétés à fruits blancs, à fruits verts, *S. viridis*, qui a une sous-variété à rameaux aplatis ; — à feuilles panachées de blanc, *id.* de jaune, *S. variegata* ; — à feuilles découpées, *S. laciniata* ; plus recherchée à cause de l'élégance de son feuillage. Tous terrains et expositions, mieux un sol frais et mi-soleil, surtout pour les variétés qui sont plus délicates. Multiplic. de graines, de boutures et de rejetons. On en fait des haies.

Sureau a feuilles rondes. *S. rotundifolia.* Hortul. Feuilles ternées et quinées à folioles arrondies ; fleurs blanches doubles et stériles.

3. Sureau du Canada. *S. Canadensis* Mich. Un peu moins fort ; feuilles à 7 folioles ovales aiguës, dentées ; ombelle de fleurs plus large. On l'appelle encore Sureau de tous les mois, parce que ses fleurs durent et se succèdent long-temps. Il trace beaucoup. Même culture.

4. Sureau a grappes. *S. racemosa* L. Indigène ; de 6 à 7 pieds. Distingué par ses fleurs en grappe ovale et non en ombelle, auxquelles succèdent des fruits rouges qui font beaucoup d'effet. Même culture ; plus délicat. Situation abritée. Tous les sureaux reprennent si bien de bouture qu'on les multiplie rarement d'une autre manière. — 9 espèces.

CORNOUILLER sanguin ou femelle. *Cornus sanguinea* L. Arbriss. indigène, de 15 à 18 pieds, à rameaux d'un beau rouge ; feuilles ovales-aiguës, glauques en dessous ; en juin, fleurs en ombelles terminales, et blanches ; baies d'un rouge noirâtre. Variété à feuilles panachées. L'Amérique septentrionale nous a fourni les suivans : le Cornouiller blanc. *C. alba* L. Bois rouge

pendant l'hiver; feuilles plus grandes; fleurs plus tardives et blanches; baies blanches, semblables à des perles. Variété à feuilles panachées. Le C. À FRUIT BLEU. *C. cœrulea* LAM., dont les fleurs, blanches aussi, donnent des fruits d'un bleu céleste assez joli. Le C. À FEUILLES ALTERNES. *C. alternifolia* L. Fleurs blanches et fruits violets. Le C. À FEUILLES RONDES. *C. circinata* L'HÉR. Le C. À GRANDES FLEURS. *C. florida* L. Arbre de 30 à 35 pieds, à feuilles plus larges; en mai, fleurs jaunes, très-petites, entourées d'un involucre bla[illegible] ou rosé, imitant une grande fleur. On cultive de même le *C. Sibirica* H. P., le *C. stricta* L'HÉR., et le *C. paniculata* L'HÉR. Fruits rouges en grappes, sur l'arbre jusqu'au printemps. C. DU CANADA. *C. canadensis.* Tiges herbacées de 4 à 5 pouces; feuilles ovales, en verticille; collerette d'un blanc teint de rose, ayant l'air de pétales, et entourant les fleurs. Tous les cornouillers, excepté ce dernier, se multiplient de semences, de marcottes, de traces, ou par la greffe sur le cornouiller mâle ou sur le sanguin. Une terre ordinaire et même crayeuse leur suffit; plutôt l'ombre que le soleil; les *C. florida* et *canadensis* demandent la terre de bruyère.—16 esp.

LIERRE GRIMPANT. *Hedera helix* L. Indigène. Arbrisseau grimpant à la hauteur de 30 à 40 pieds; feuilles persistantes; en septembre et octobre, fleurs petites, verdâtres; baies noires. Tout terrain et exposition. Multiplic. de graines, boutures, ou de branches enracinées; variétés panachées de blanc ou de jaune. On distingue le Lierre de l'archipel grec par ses baies jaunâtres. — 5 espèces.

FAMILLE DES LORANTHÉES.

SCHLORANTHE À FLEURS EN ÉPIS. *Schloranthus inconspicuus.* Sw. De la Chine. Arbuste de 15 à 18 pouces, rameux, à rameaux étalés; feuilles opposées, ovales, glabres, dentées, aiguës; pétioles coadunés, engaînans, fleurs très-petites, jaunâtres, disposées en épis paniculés terminaux. Ces petites fleurs répandent une odeur délicieuse dont les Chinois tirent un grand parti. Serre chaude; terre légère. Multiplic. de marcottes et de rejetons. — 1 espèce.

CLASSE 12. ÉPIPÉTALIE; c'est-à-dire plantes

ayant l'embryon dicotylédon, et la corolle polypétale insérée sur l'ovaire.

FAMILLE des Aralies. *Calice entier ou denté; pétales, étamines, styles et stigmates en nombre indéterminé; baie ou capsule; fleurs réunies en ombelles.* Ces végétaux, quoique tous exotiques, sont néanmoins assez rustiques; plusieurs sont de pleine terre. Ils aiment une terre un peu sablonneuse et se multiplient de rejetons, marcottes et graines.

CUSSONIE. *Cussonia* L. Les *C. thyrsoïdea* Thumb. et *spicata* Thumb. n'ont pas les fleurs brillantes, et elles se montrent rarement dans ce pays; mais ce sont de très-beaux arbres par leurs grandes feuilles digitées qui figurent agréablement parmi les plantes de serre tempérée. Ils sont tous du Cap, et on les multiplie de boutures sous cloches et de marcottes. Terre douce, substantielle. — 2 espèces.

ARALIE épineuse, ou Angélique épineuse. *Aralia spinosa* L. De la Caroline. Arbriss. de 8 à 10 pieds; tige épineuse; feuilles grandes, épineuses, tripennées; en août-septembre, fleurs petites, d'un blanc sale, à odeur de lilas, disposées en une immense panicule orné de petites ombelles. Terre légère, fraîche; mi-soleil. Multiplic. de rejetons quand la tige périt, ou de graines semées en terrines aussitôt la maturité, et enfoncées dans une couche tiède au printemps; repiquage en pots pour rentrer dans l'orangerie, et ne mettre en place que l'année suivante; couvrir le pied de litière dans les grands froids. — 33 espèces.

FAMILLE des Ombellifères. *Calice sans divisions ou à 5 dents; 5 étamines et pétales; 2 styles et stigmates; fruit partagé en 2 semences; fleurs disposées en ombelle.* Elles sont toutes de pleine terre, peu difficiles, et se plaisent à des expositions chaudes. On les multiplie de graines, d'éclats et de rejetons; un seul genre de boutures et marcottes.

SELINUM trompeur. *Selinum decipiens.* Schrad. De Madère. Tige très-simple, haute de 2 à 3 pieds, nue à la base; feuilles grandes surcomposées, à folioles ovales, finement dentées; en été, plusieurs larges ombelles de fleurs roses-lilas; terre à oranger et orangerie l'hiver. Multipl. de graines semées en terrine sur couche, et ensuite repiquer le plant en pot.

BUPLÈVRE Oreille-de-lièvre. *Buplevrum fruticosum* L. France mérid. Arbrisseau de 4 à 5 pieds; tiges

nombreuses; feuilles persistantes, oblongues, obliques et glauques; de juin en août, fleurs petites, nombreuses, jaunes et en ombelles. Terre franche, légère et humide; mi-soleil; semences et marcottés. Le *B. coriaceum* L'HÉR. lui ressemble beaucoup et se cultive en orangerie. — 33 espèces.

DIDISQUE BLEU. *Didiscus cœrullus* DEC. De la Nouv.-Holl. Plante annuelle, rameuse, haute de 2 pieds; feuilles trifides, à lobes insisés; fleurs en ombelle simple, d'un bleu clair. Semer à bonne heure sur couche, et repiquer en terre douce très-terreautée.

ASTRANCE A LARGES FEUILLES, RADIAIRE; SANICLE FEMELLE. *Astrantia major* L. Indigène. Vivace; feuilles palmées; tiges de 2 pieds, en buisson; tout l'été, fleurs d'un blanc rougeâtre; collerette blanchâtre, à folioles imitant une fleur radiée. Multiplic. de graine et d'éclats. Toutes terres et expositions, hors l'ombre. Variété à feuilles panachées jaunes. — PETITE ASTRANCE. *A. minor* L. Des mêmes lieux; moitié plus petite, et du reste semblable. — ASTRANCE HETÉROPHYLLE. *A. heterophylla* MARSCH. Du Caucase. Vivace; feuilles à 3 folioles crénelées; fleurs plus grandes et plus belles que les précédentes. Même culture. — 4 espèces.

PANICAUT AMÉTHYSTE. *Eryngium amethystinum* L. Indigène. Feuilles très-découpées, épineuses; tige de 2 pieds; en juillet et août, fleurs nombreuses réunies en tête, bleu-améthyste comme la collerette et le haut de la tige. — PANICAUT DES ALPES. *E. alpinum* L. Tige de 2 pieds; feuilles cordiformes; fleurs en tête, bleu superbe, ainsi que la collerette. Plus beau que le premier. Ces plantes sont vivaces. Terre légère, au midi. Multiplic. de drageons, ou de graines aussitôt mûres en terrine, ou pleine terre en mars; transplanter dès que le plant a quelques feuilles, pour blesser moins les racines. — 55 espèces.

CLASSE 12. HYPOPÉTALIE; c'est-à-dire, plantes ayant l'embryon dicotylédon, et la corolle polypétale insérée sous l'ovaire.

FAMILLE DES RENONCULES. *Calice polyphylle, ou nul; ordinairement* 5 *pétales; plusieurs ovaires, et autant de styles,*

de stigmates simples et de capsules ou de baies. Toutes ces plantes sont rustiques et de pleine terre, à l'exception de 2 ou 3 espèces qui demandent l'orangerie. Les 6 premiers genres veulent une terre légère substantielle, les autres se contentent de tous terrains. On les multiplie de graines, le plus souvent semées en place, d'éclats, ou par la séparation des racines pour les espèces tubéreuses. Les pates ou griffes de ces dernières peuvent se conserver desséchées pendant plus ou moins long-temps, pourvu qu'on les tienne dans un lieu sec. En les replantant, il faut les visiter scrupuleusement et enlever jusqu'au vif toutes les parties attaquées de pourriture. Quelques genres sont ligneux et se multiplient de marcottes et boutures.

CLÉMATITE A GRANDES FLEURS. *Clematis florida* THUMB. HERB. DE L'AM. vol. 7. *Atragene indica* HORTUL. Arbrisseau charmant du Japon; tiges et rameaux sarmenteux; feuilles biternées et triternées, folioles ovales entières, et à pétiole long, s'entortillant autour des corps environnans; en avril-novembre, fleurs grandes, très-doubles, dans la variété cultivée, d'abord verdâtres, puis blanches, d'une longue durée. Terre légère franche, mêlée de terre de bruyère; exposition chaude et sèche; garantir la fleur du soleil, de 10 à 2 heures, pour qu'elle dure davantage et prenne ses dimensions. On peut aussi tenir la plante en pots, ou mieux la mettre dans la terre d'une bache, près des jours, où elle fleurira plus tôt. Multiplic. de marcottes qu'on ne sépare que la 2e. année, ou de greffe sur la clématite. La plante à fleurs simples ne se trouve guère que dans les jardins botaniques.

2. CLÉMATITE VIORNE. *C. viorna* L. De la Caroline. Tiges de 4 à 10 pieds; feuilles de 9 à 12 folioles; fleurs en cloche renversée, pourpres en dehors, jaunâtres en dedans, de juin en septembre.

3. CLÉMATITE A FLEURS BLEUES. *C. viticella* L. D'Espagne. Tiges de 10 à 12 pieds, grêles et sarmenteuses comme les 4 suivantes; feuilles à 9 folioles ovales, souvent lobées; de juin en septembre, fleurs moyennes, bleues, pourpres ou rouges. Variétés à fleurs doubles bleues, et à fleurs doubles d'un violet pourpre. On marcotte, ou bien l'on greffe en fente sur la simple ou sur la suivante.

4. CLÉMATITE A FLEURS CRÉPUES. *C. crispa* L. HERB. DE L'AM., vol. 6. Sarmenteuse, de 4 à 6 pieds; feuilles ternées, ou à plusieurs folioles; en juillet et août, fleurs grandes, rougeâtres, et les pétales crispés en leurs bords.

5. CLÉMATITE DE VIRGINIE. *C. virginiana* L. Tiges de 6 pieds; feuilles à 3 folioles en cœur et presque trilobées; de juin en août, fleurs blanches, dioïques et odorantes, en panicules.

6. CLÉMATITE ODORANTE. *C. flammula* L. Indigène. Tige de 20 pieds. Feuilles inférieures pennées; en juillet et août, fleurs blanches, très-odorantes, en grappes. La *C. fragrans* TENOR., *rubella* PERS., paraît une espèce distincte par ses fleurs plus grandes, un peu roses en dehors, et qui ne s'épanouissent qu'en octobre. Elle répand aussi une odeur agréable. Chez M. Soulange.

7. CLÉMATITE A BRACTÉES. *C. bracteata.* HORTUL. Du Cap. Fleurs blanches, en bouquet, et fort belles.

8. CLÉMATITE A FEUILLES ENTIÈRES. *C. integrifolia* L. D'Autriche. Tiges non sarmenteuses, ainsi que la suivante; feuilles ovales, pointues; de juin en août, fleurs grandes, d'un beau bleu, à bords veloutés et blanchâtres; semences à plumet blanc et soyeux.

9. CLÉMATITE DROITE. *C. erecta* L. Indigène. Tiges de 3 pieds; feuilles ailées, à 7 ou 9 folioles ovales, glauques; en été, fleurs blanches et paniculées. Ces deux dernières espèces ornent les massifs et parterres, et toutes les autres peuvent garnir les murailles et tonnelles.

10. CLÉMATITE A GRAND CALICE. *C. calycina* H. K. Tige sarmenteuse: feuilles très-menues, triternées, folioles incisées; fleurs blanches, solitaires et pendantes. Couverture l'hiver.

11. CLÉMATITE TOUJOURS VERTE. *C. cirrhosa* L. D'Espagne. Tiges de 6 pieds; feuilles persistantes, les unes simples et trilobées, les autres ternées à folioles ovales-obtuses; à la fin de l'automne, fleurs d'un blanc verdâtre, solitaires et pendantes.

12. CLÉMATITE ARISTÉE. *C. aristata* R. BR. Nouv.-Holl. Grimpante; feuilles simples et ternées à folioles en cœur oblong, dentées, à 5 nervures : fleurs blanches,

dioïques, cotonneuses, disposées en corymbe, et ayant les étamines terminées en pointe remarquable. Serre tempérée, multiplic. de greffe ou de marcottes et boutures difficiles à la reprise. Chez M. Noisette. Les clématites se cultivent en pleine terre franche légère sans beaucoup de soins. On les multiplie de graines semées aussitôt la maturité, de marcottes, ou par éclats des pieds ou des racines. Enfin le commerce peut encore offrir aux amateurs les *C. triternata*, *revoluta, angustifolia, orientalis et cylindrica*. — 79 espèces.

ATRAGÈNE DES ALPES. *Atragene alpina* L. Arbuste indigène; tiges et rameaux grimpans, de 5 à 6 pieds; feuilles triternées, à folioles oblongues-lancéolées, aiguës, dentées; en juin et juillet, fleurs solitaires, à grand calice blanc. Terre franche légère. Multiplic. de graines aussitôt la maturité, et plus facilement de marcottes. L'Atragène de Sibérie, *Atragene Sibirica*, n'en diffère guère que par ses fleurs bleuâtres. — 6 esp.

ZANTHORRIZA A FEUILLES DE PERSIL. *Zanthorriza apiifolia*. L'HÉR. De la Caroline. Arbuste de 3 pieds; feuilles assez semblables à celles du persil, à 5 ou 7 folioles opposées et incisées. En mai, fleurs en grappes fluettes et pendantes, petites, pourpre rembruni, en étoiles. Plate-bande de terre de bruyère, ou terre légère et fraîche. Multipl. de rejetons et d'éclats, et de graines quand elles mûrissent. — 1 espèce.

PIGAMON A FEUILLES D'ANCOLIE. COLOMBINE PLUMACÉE. *Thalictrum aquilegifolium* L. *Thalictrum atropurpureum* JACQ. Des Alpes. Rustique; vivace; feuilles nombreuses, teintes de pourpre; tige de 2 à 3 pieds, pourpre foncé et changeant; en mai et juin, fleurs en têtes, à pétales verts et caducs, mais conservant une aigrette de 60 étamines à filets longs, blancs, avec les anthères jaune soufre. Variété plus belle, à étamines lilas et rose vif. Ces aigrettes légères contrastent agréablement avec la couleur verte ou gorge de pigeon des feuilles. Terre légère et substantielle; mi-soleil. Multiplic. par racines. — 52 espèces.

ANÉMONE DES FLEURISTES. *Anemone coronaria* HERB. DE L'AM. vol. 6; et ANÉMONE DES JARDINS

ou ÉTOILÉE. *A. hortensis* L. *A. sellata.* LAM. Ces deux belles plantes indigènes ont fourni les nombreuses variétés doubles que les fleuristes recherchent, et qui s'épanouissent du 15 avril à la fin de mai. Voici les qualités d'après lesquelles ils les considèrent comme belles. 1°. Un *pampre* (feuillage) épais, bien découpé, d'un beau vert; 2°. la *fane* (collerette ou involucre) de même mais éloignée de la fleur du tiers de la longueur de la *baguette*(tige); 3°. celle-ci haute, ferme, droite; 4°. la fleur proportionnée à la tige, d'une belle forme, c'est-à-dire bombée et en bouton; 5°. les pétales du *manteau* (de la circonférence) épais, arrondis, d'une couleur franche, avec le limbe et la *culotte* (l'onglet) d'une autre couleur; les pétales, formant le *cordon* (rang immédiat après le manteau), courts, larges, arrondis, surtout d'une couleur tranchante; les *béquillons* (ovaires avortés, changés en pétales, formant le cercle d'après le cordon) nombreux, peu pointus, en accord avec la *panne* ou *peluche* (ovaires du centre changés en pétales). Les pétales de cette dernière allongés et proportionnés de manière à former en totalité un disque bombé; 6°. enfin la fleur ne doit pas avoir moins de 2 ou 3 pouces de largeur.

Pour obtenir de nouvelles variétés qui aient toutes ces qualités, il faut semer. Pour cela, on choisit parmi les anémones simples celles dont les couleurs sont les plus recherchées, les fleurs les plus larges, les plus régulières, et enfin dont les tiges sont les plus fortes. Lorsque les ovaires fécondés mûrissent, on les coupe dans la crainte que les vents n'enlèvent les graines. On conserve ces ovaires dans un lieu sec jusqu'au moment de semer; alors on les égrène pour en réunir la semence à celle qui se serait détachée d'elle-même. Dans les climats où le froid n'excède jamais 8 à 10 degrés, on peut semer en automne; dans les climats plus froids on attend au printemps. Le semis et la culture de l'anémone demandant les mêmes soins et procédés que celui des renoncules, voyez à cet article. Quand il est levé, on le tient toujours net de toutes herbes étrangères, on le bine, on l'arrose et on le conduit comme celui des renoncules.

A la fin de juin, quand les fanes sont desséchées, on relève les pates ou racines, alors nommées *pois*. On les place à l'air dans un lieu ni trop sec ni trop humide: ensuite on les met dans des boîtes ou casiers jusqu'à l'automne ou jusqu'au printemps, pour les planter comme les renoncules.

La 2ᵉ. année, beaucoup de ces anémones fleurissent. On choisit et on marque les belles, pour leur donner, l'année suivante, la place qu'elles doivent occuper. Parmi les simples, on conserve aussi celles dont les formes et les couleurs promettent; on les cultive alors pour en obtenir de la graine.

On peut avoir des anémones et des semi-doubles en fleurs en décembre ou novembre. On les plante à la mi-juillet, ou au plus tard au commencement d'août, et on arrose souvent le plant, si le temps est sec, et on le garantit des gelées d'octobre ou de novembre. Ces *pates* ne peuvent pas mûrir; elles sont perdues, à moins qu'elles ne passent l'hiver, et qu'elles ne se rétablissent l'année suivante.

3. Anémone oeil de paon. *A. pavonina.* Lam. Herb. de l'Am. vol. 6. Indigène, du Midi. Racine tubéreuse; pétioles purpurins; feuilles à 3 lobes lobés eux-mêmes. Tiges grêles, de 10 à 12 pouces; fleur solitaire, un peu différente de l'anémone des fleuristes, belle, très-ouverte, large de 2 pouces, composée d'une infinité de pétales longs, étroits, d'un cramoisi clair et vif; les parties du centre, d'un vert plus ou moins pur. Ces fleurs paraissent fin de mars, en serre tempérée et sous châssis; plus tard en pleine terre, où elles se gouvernent comme la précédente. Multiplic. par la séparation des racines. Terre légère et substantielle qu'il faut changer chaque année, si on la tient en pots, ou terre de bruyère en plate-bande; soleil.

4. Anémone a fleurs jaunes, Sylvie jaune. *A. ranunculoïdes* L. Indigène. Tige de 4 à 5 pouces; collerette de 3 à 5 feuilles; en mars, une ou 2 petites fleurs jaunes. Sa précocité fait son seul mérite. Variété à fleurs doubles. Terre franche, légère, fraîche, ombragée, mais non fumée. Multiplic. par la séparation des raci-

nes tous les 3 ou 4 ans; replanter de suite dans une nouvelle terre, l'œil en dessus.

5. Anémone a fleurs bleues, ou de l'Apennin. *A. apennina* L. Herb. de l'Am. vol. 1. D'Italie. Feuilles 2 fois ternées; en mars ou avril, belles fleurs bleues, à pétales nombreux et étroits. Même culture, terre fraîche.

6. Anémone a fleurs en ombelle. *A. narcissiflora* L. Des Alpes. Racines vivaces, fibreuses; feuilles à lobes profonds et à bords ciliés; tige rameuse de 6 à 10 pouces, purpurescentes; en mai, ombelle de fleurs à pétales blancs et disque jaune, ressemblant au narcisse. Même culture.

7 Anémone pulsatile. Herbe du vent, Coquelourde *A. pulsatilla* L. Indigène. Feuilles trois fois ailées; tige de 8 à 10 pouces; en avril et mai, jolie fleur, assez grande, bleu violet, produisant de l'effet. Même culture, mais terre sèche et aride.

8. Anémone en arbre. *A. arborea*. Hortul. Tige ligneuse de 6 à 8 pouces: feuilles ailées, raides, étalées, à divisions pinnatifides, cunéiformes. Hampes latérales et terminales, longues de 18 pouces, munies d'une collerette d'où sortent 2 fleurs rougeâtres en dehors, blanches en dedans, larges de 2 pouces, à 15 pétales striés. Fleurit chez M. Cels en mars et avril, dans une serre froide, au levant. Terre de bruyère. Multiplic. par éclats et de graine.

9. Anémone Hépatique. Hépatique. *A. hepatica* L. Herb. de l'Am. vol. 1. Indigène, vivace, basse, charmante; racines fibreuses; feuilles d'un vert luisant, tavelées de blanchâtre, rougeâtres quand elles vieillissent, à 3 lobes; en février ou mars, une multitude de jolies fleurs blanches, roses ou bleues, simples ou doubles, suivant la variété, produisant un effet charmant, qui dure quelquefois près d'un mois. La bleue double est recherchée, quoique plus délicate; ses feuilles sont plus rondes, plus tachées. On peut faire de charmantes bordures avec les hépatiques, en terrain frais et ombragé, mais il faut les couvrir l'hiver. Multiplic. d'éclats en octobre, ou pendant la floraison, lorsque les touffes sont très-grosses, pour que les éclats ne soient

pas trop petits, ce qui les ferait fondre. La bleue double n'aime pas à être trop remuée. — 49 espèces.

ADONIS D'ÉTÉ. *Adonis æstivalis* L. Indigène, annuelle ; tige d'un pied ; feuilles finement découpées ; en juin-juillet, fleurs petites, de 6 à 10 pétales oblongs, d'un rouge vif, pourpre noir à la base ; terre légère. Multiplic. de graines en place. — ADONIS D'AUTOMNE. *A. autumnalis* L. Même port et même feuillage ; fleurs moins grandes à pétales arrondis. Même culture. — ADONIS PRINTANIÈRE. *A. vernalis*. Indigène. Vivace ; tige de 6 pouces à un pied ; feuilles rapprochées, palmées-multifides ; fleurs grandes, belles, jaunes, de 12 à 20 pétales. Pleine terre, mieux terre de bruyère. Multiplic. par éclats, et de graines semées de suite en terrines, pour garantir des gelées ; elles ne lèvent qu'au printemps suivant. Couverture l'hiver. — ADONIS DE L'APENNIN. *A. apennina* L. Ses feuilles radicales sont trois fois ailées et pétiolées. Elle passe pour une variété de la précédente. Même culture. — 5 espèces.

RENONCULE ASIATIQUE, RENONCULE DES JARDINS. *Ranunculus asiaticus* L. Griffe composée de petits corps fusiformes nommés *doigts*, de 4 à 6 lignes de longueur, et réunis à un tronc, ayant à sa partie supérieure 1, 2 ou 3 yeux couverts d'un poil grisâtre, grossissant et formant une ou plusieurs griffes au-dessus de l'ancienne, qui périt après avoir fourni aux nouvelles les sucs nutritifs qu'elle contenait ; feuilles ternées, à folioles trifides, incisées ; tige de 6 à 18 pouces, terminée par une fleur. Elle a souvent au tiers, ou à la moitié de sa hauteur, une feuille à l'aisselle de laquelle il sort une 2e. tige qui fournit également une fleur. Souvent ces tiges se subdivisent encore, et donnent d'autres fleurs un peu plus tardives que les premières ; fleurs à 5 pétales jaunes ou rouges ; gros bouton noir au centre des pétales, couvert d'un grand nombre de pistils et d'étamines. Il existe un grand nombre de variétés à fleurs simples, *semi-doubles* et doubles. Ces dernières sont connues plus particulièrement sous le nom de *renoncules*. Les fleurs des variétés offrent presque toutes les couleurs, à l'exception du bleu.

La renoncule demande une terre légère, douce, substantielle et fraiche. Si elle contenait beaucoup de pierres, il faudrait la passer à la claie. Si l'on pouvait planter dans une terre sablonneuse enrichie de terreau de feuilles, on obtiendrait les plus grands succès. On hasarderait de perdre sa collection, si l'on n'était pas assuré de la terre dans laquelle on plante. Suivant la qualité des terres neuves, il faut les mélanger avec du terreau consommé si elles sont fortes, et avec de la terre franche si elles sont légères. Plus elles seront retournées et passées de fois à la claie, mieux elles vaudront.

L'exposition du levant est celle qui convient le mieux aux renoncules comme aux anémones. Cependant elles réussissent bien en plein carré, mais il faut les mettre au midi, quand on les plante en hiver, pour avoir des fleurs précoces. On les multiplie de semences et de griffes. Si l'on veut semer, on récolte les semences par un temps sec, sur des plantes semi-doubles, à tiges fortes et hautes, dont les pétales sont larges, épais, arrondis comme ceux de la rose, et dont les couleurs sont bien nettes et bien vives. On coupe les tiges, on les réunit en paquets qu'on suspend, pendant 15 jours ou un mois, dans un lieu bien aéré, pour achever la maturité des graines. On peut les semer de suite ou les ramasser dans des cornets de papier, dans lesquels elles se conservent 3 et 4 ans. Les semences nouvelles ne lèvent pas aussi bien que celles d'une année. L'époque du semis doit être fixée sur la température : au printemps en pleine terre, dans le Nord; à la fin de l'été, dans les autres climats. Quand on fait les semis en terrine, on peut opérer en tout temps.

Pour semer, on doit bien ameublir la terre et même la passer, à 2 ou 3 pouces de la superficie, à une claie fine, et bien l'unir. On prend des têtes de renoncules, on les frotte avec les mains pour détacher les graines, et on sème un peu clair, si la majeure partie des graines a une lentille bien marquée au centre. Si, au contraire, on en aperçoit peu, il faut semer très-épais. On appuie légèrement la main ou une truelle sur la graine, et on répand dessus environ 2 lignes de la même terre, mais

plus chargée de terreau, et passée au crible fin de fer ou de laiton. On sème de même en terrine; mais on recouvre avec de la mousse. On arrose légèrement, et on place les terrines au levant sur des planches élevées de 2 ou 3 pieds au-dessus du sol, pour empêcher les insectes d'y pénétrer. Quand le semis a été fait en pleine terre, il vaut mieux mettre sur les plates-bandes des claies ou des branches minces et croisées. Il faut tenir la terre toujours fraîche, sarcler souvent, donner la chasse aux limaces. Le semis met de 30 à 50 jours à lever, en raison de la température plus ou moins chaude. Quand les jeunes plantes, que l'on nomme *pucelles*, commencent à prendre de la force, on enlève les claies ou les branches, et on les traite comme les griffes formées si on a semé au printemps. Quand on sème à la fin de l'été ou en automne, il faut établir, avant les gelées, des cadres qui soient élevés de 3 à 4 pouces au-dessus de la terre, et sur lesquels on place des paillassons qu'on redouble quand le froid augmente. On met dans les sentiers qui environnent la planche 8 à 10 pouces de litière. On découvre les plantes toutes les fois que le temps le permet. Au moyen de ces précautions, ce jeune plant passe fort bien l'hiver. Si les plantes des semis faits à l'automne ou au printemps en pleine terre étaient faibles, on ne les lèverait pas après le desséchement des feuilles, mais on rapporterait 2 pouces de terre sur la plate-bande, et on la couvrirait d'un demi-pouce de terreau. On les préserverait du froid comme l'année précédente.

Quand les semis ont été faits en automne, avec tous les soins indiqués, quelques jeunes plantes fleurissent déjà l'année suivante. Mais de cette année à la 3e., toutes donnent leurs fleurs, soit qu'elles aient été semées avant ou après l'hiver. On fera bien de relever ces plantes de semis la 1re. année; elles prospèreront mieux, replantées dans une terre nouvelle. Lorsqu'elles fleurissent, l'amateur marque les belles, arrache et jette les autres. Elles sont réputées belles quand elles offrent un feuillage élégamment découpé; une forte tige qui le dépasse pour en détacher la fleur à 6 pouces au moins; une corolle pleine, et complétement destituée de tout indi-

ce des organes de la génération; une circonférence de 20 lignes à 2 pouces au moins de diamètre, et parfaitement arrondie. Les pétales sont tous un peu arqués dans leur plan, et légèrement appliqués les uns sur les autres du côté de leur convexité. Ils diminuent par degrés dans leurs dimensions de la circonférence de la corolle au centre, où ils se serrent davantage pour le remplir, et former un disque plus ou moins plane, quelquefois lenticulé, d'une couleur tranchante, notamment dans les corolles roses et cerises, nommées *renoncules à cœur vert*. Sous le rapport des couleurs, les fleurs les plus estimées sont unicolores, mais nuancées de teintes plus vives, ou sillonnées par diverses couleurs, mais toujours franches et tranchantes.

Les renoncules faites se plantent après les fortes gelées; à l'automne, dans les cantons où l'hiver est doux, et où les gelées ne peuvent leur nuire que 8 ou 15 jours au plus, temps pendant lequel on les couvre d'un peu de litière ou de fougère. Quand on veut les mettre en parc ou en planche, quelques mois d'avance on donne un bon labour. Si la terre n'est pas substantielle, il faut y mêler de la terre franche et une certaine quantité d'engrais végétal bien consommé. On laboure et on ameublit bien la terre, en la passant à la claie, un peu avant la plantation : après l'avoir unie, on trace avec le cordeau des lignes longitudinales et transversales, comme pour les jacinthes. La distance entre chaque ligne dépend de la végétation plus ou moins considérable, selon la force des griffes et la température. Dans des cantons une renoncule couvre 6 pouces de terre, dans d'autres 5 et même 4, comme aux environs de Paris. L'expérience doit déterminer la distance, de manière que la terre soit couverte par les feuilles pour conserver sa fraîcheur, et que, cependant, le feuillage d'une plante ne recouvre pas celui des autres, ce qui nuirait à la végétation. On met un pouce de plus de distance entre les griffes de semis qu'entre celles des renoncules doubles, parce qu'elles sont plus vigoureuses, ont les feuilles plus nombreuses et plus longues. Quand la planche est tracée, on plante, à tous les points d'intersec-

tion des lignes, une griffe, l'œil en dessus, en la tenant avec souplesse entre les doigts qui la couvrent et dépassent entièrement pour empêcher les racines de se rompre ; on l'enfonce à 2 pouces. Quand la plantation se fait au printemps, il est utile de tremper les renoncules pendant 12 heures dans une décoction de suie, dont l'amertume écarte les insectes. Quand on place des griffes de semis ou en mélange, ou des plantes *par familles*, c'est-à-dire, dont on met de suite toutes les griffes d'une même variété, il suffit, comme pour les anémones, de faire des rayons auxquels on donne seulement un pouce et demi de profondeur. Si toutes les griffes sont fortes, on les plante à égale distance au fond du rayon, mais on les enfonce seulement assez pour que l'œil soit au niveau de la terre. Si l'on a de grosses et de petites griffes, on met un ou deux pouces de plus entre les fortes griffes, et on place une petite entre les grosses. Ensuite on rabat la terre dans les rayons, et de quelque manière qu'on ait planté les renoncules, après le léger coup de râteau, on étend un pouce de terreau sur la planche.

Si la plantation a eu lieu avant l'hiver, on garantit les plantes des gelées, de la même manière que les semis. Si elle s'est faite dans les beaux jours de janvier et de février, et qu'il survienne de nouvelles et fortes gelées, l'état des griffes doit diriger les amateurs. Lorsque le froid arrive dans les 15 jours qui suivent la plantation, les griffes ne sont encore qu'un peu renflées, et n'ont rien à craindre. Mais quand les germes commencent à pointer, si les griffes étaient saisies de la gelée elles seraient perdues. Il faut donc alors les en garantir; dès que la gelée est passée on les découvre.

Lorsque les feuilles de renoncules sont sorties de terre, ces plantes ne demandent que des sarclages et les arrosemens nécessaires pour conserver la terre fraîche jusqu'à la floraison. On continue les arrosemens si le temps est sec pendant la floraison. Il faut se servir d'arrosoirs dont la pomme soit percée de très-petits trous, verser l'eau à reculons ou de côté, et à 2 reprises, au lieu de la répandre tout à la fois : autrement, on renverserait les fleurs et tasserait la terre. Dès le mois de juin les arrosemens

rosemens ont lieu le soir. Lorsque la fleur est passée on cesse l'arrosement. La durée des fleurs et leur beauté dépendent de la température. Un soleil ardent, en accélérant trop leur végétation, les empêche de prendre tout leur développement et de se conserver long-temps. C'est une des raisons pour lesquelles les renoncules plantées à l'automne, qui fleurissent plus tôt et conséquemment dans un temps moins chaud, sont plus grandes, plus belles, ont leurs couleurs mieux séparées, et durent plus long-temps que celles mises en terre à la fin de l'hiver. Les griffes sont aussi mieux nourries. Il est donc essentiel de planter à l'automne, lorsqu'elles peuvent passer l'hiver avec les précautions indiquées.

Dès que le feuillage est sec, on lève les griffes, on en détache les feuilles et les tiges, et on les met dans un crible ou dans un panier fort clair; on le plonge dans l'eau et on remue; la terre se détache et passe avec l'eau lorsqu'on élève le crible. On répète l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de terre. Quant aux feuilles mortes et aux petits insectes plus légers que l'eau, il suffit de plonger le crible 3 ou 4 pouces au-dessous de la surface de l'eau; les griffes restent au fond, et on écarte avec la main tout ce qui surnage. On les étend ensuite à l'air, et non au soleil : quand l'eau qui les couvre est évaporée, on les porte au lieu destiné à leur complète dessiccation. On sépare les griffes lorsque leurs doigts, resserrés et flexibles permettent de les manier sans les rompre; ce qu'on ne peut faire lorsqu'on les tire de terre ou quand elles sont bien sèches. Dès que la dessiccation est achevée, on les dépose dans des casiers ou dans des sacs de papier. Elles ont l'avantage, comme l'anémone, de se conserver ainsi une année sans être plantées. C'est ce qu'on appelle *plantes reposées*. Les amateurs de renoncules peuvent s'en procurer toute l'année en plantant en pleine terre, tous les mois, depuis la mi-septembre jusqu'en août inclusivement. On en met en pots en septembre et octobre. On place ces pots dans une couche tiède et sous châssis.

2. Renoncule d'Afrique. Renoncule pivoine *ou* péone. *R. Africanus* Hort. Elle diffère de la précédente par ses feuilles, qui sont plus rares, plus grandes, d'un

vert plus foncé, légèrement découpées, seulement une fois ternées et couchées à terre; par sa tige plus forte, sa fleur plus grande très-double et prolifère. On ne possède pas la simple, mais on en a 4 variétés à fleurs doubles : la *pivoine rouge* ou *rouma;* la *séraphique d'Alger,* couleur jonquille; le *souci doré* ou *merveilleuse*, couleur de souci doré, cœur vert; et le *turban doré*, rouge panaché de jaune. Même culture, mais moins sensible aux gelées. Dans un terrain peu humide exposé au midi, on peut la planter dès le commencement de l'automne, et c'est alors seulement qu'elle prend toutes ses dimensions et donne une double fleur. Si le terrain où elles passent l'hiver est humide, elles reprennent leur couleur primitive, qui est le rouge, et quelquefois on obtient de ces terres des séraphiques et des merveilleuses moitié rouges, et des turbans dorés sans panachure jaune.

3. Renoncule à feuilles d'aconit, Bouton d'argent, nommée en Angleterre *belle-pucelle de France*. *R. aconitifolius* L. Indigène. Racines comme l'asperge, mais plus courtes; feuilles à 5 folioles, en mai et juin, fleurs nombreuses, blanc pur, très-doubles, petites, jolies et en forme de bouton dans la variété cultivée. Terre fraîche et un peu ombragée. Multiplic. d'éclats la 3e. année, quand la plante est dépouillée de ses feuilles; arrosemens légers et fréquens; couverture l'hiver, ou en pot et orangerie. On enterre le pot au printemps.

4. Renoncule acre, Bassinet, Bouton d'or. *R. acris* L. Indigène. On ne cultive que la variété à fleurs doubles; en juin, fleur du plus beau jaune, bombée, jolie.

5. Renoncule rampante, Bassinet, Pied-de-coq, Bouton d'or. *R. repens* L. Indigène. En mai, fleurs d'un beau jaune, doubles dans la variété cultivée. Même culture, dans une terre franche légère, un peu ombragée et fraîche; car, si la terre était forte, trop ombragée et humide, ces 3 espèces redeviendraient simples. Multiplic. par les filets ou coulans.

6. Renoncule Bulbeuse. *R. bulbosus* L. Indigène. Variété à fleurs doubles; feuilles longues et découpées; tiges d'un pied; de mai en septembre, fleurs jaunes et

moins luisantes, mais plus grandes que les 3 qui précèdent. Même culture.

7. RENONCULE A FEUILLES DE RUE. *R. rutæfolius.* Des Alpes. Tige de 4 pouces; feuilles ailées, très-découpées; en mai, fleurs grandes et d'un beau blanc brillant. Même culture.

8. RENONCULE LANCÉOLÉE. *R. lingua* L. Feuilles lancéolées; fleur grande, jaune, très-belle. Il faut que la racine de cette plante soit toujours couverte d'un pied d'eau.

9. RENONCULE GRAMINÉE. *R. gramineus* L. Indigène. Feuilles linéaires. Fleurs d'un beau jaune, larges de 12 à 15 lignes, en mai et juin. Il serait à désirer qu'on pût l'obtenir à fleurs doubles; terre légère.

10. RENONCULE FICAIRE, petite chélidoine, *petite éclaire. R. ficaria* L. Feuilles cordiformes, en rosette; tiges nombreuses; en mars et avril, fleurs jaunes et doubles dans la variété cultivée. Terre fraîche ombragée.

11. RENONCULE AMPLEXICAULE. R. *amplexicaulis* L. Des Pyrénées. M. Lemon cultive cette plante à fleurs semi-doubles, blanches, larges de 16 lignes, et il espère la faire doubler entièrement : s'il réussit nous aurons une belle plante de plus. — 147 espèces, et plusieurs centaines de variétés.

TROLLE D'EUROPE. *Trollius europæus* L. HERB. DE L'AM., vol. 1. Des Alpes. Feuilles palmées, à 5 lobes pointus; tiges de 18 à 24 pouces; en avril et mai, fleurs grandes, à 14 pétales d'un beau jaune. Pleine terre franche mêlée de terre de bruyère : humidité et un peu d'ombre. Multiplic. de graines ou d'éclats. — TROLLE D'ASIE. *T. asiaticus* L. HERB. DE L'AM., vol. 2. De Sibérie. Feuilles plus grandes, plus incisées, à plus long pétiole; fleurs un peu plus petites; pétales plus longs que les étamines, et d'un beau jaune orangé, en mai et en juin. Même culture. —5 espèces.

HELLÉBORE NOIR, A FLEURS ROSES, ROSE DE NOEL. *Helleborus niger* L. Indigène; vivace; feuilles grandes, à 8 et 9 digitations. Tiges écailleuses de 8 à 10 pouces; de décembre en février, fleurs grandes, blanc rosé. Terre franche légère, mi-soleil. Multiplic. par éclats.

—HELLÉBORE D'HIVER, HELLÉBORINE. *H. hiemalis* L. HERB. DE L'AM. vol. I. Indigène. Feuilles arrondies, lobées. Tiges simples, hautes de 4 à 5 pouces, collerette de 3 feuilles; en février et mars, fleur moyenne, jaune, un peu odorante. Lever les racines, et les replanter à l'automne. — 10 espèces.

NIGELLE DE DAMAS, NIGELLE A FLEURS BLEUES. Cheveux de Vénus, Pate d'araignée *Nigella damascena* L. Indig. et annuelle. Tige de 18 pouces; feuilles finement découpées; de juin en septembre, fleurs moyennes, nombreuses, bleues ou blanches, entourées par une collerette. Graines odorantes, semées sur place, en terre légère et chaude. — NIGELLE DE CRÈTE. Toute-Épice. *N. sativa* L. Annuelle, rustique, graine aromatique. Cultivée pour la cuisine. — NIGELLE D'ESPAGNE. *N. hispanica* L. Annuelle. Fleurs bleues ou blanches, plus grandes, collerette moins découpée. Fort jolie. Même culture. Variété naine à fleurs blanches cultivée chez M. Jacquin. — 9 espèces.

ANCOLIE COMMUNE, DES JARDINS. Gant de Notre-Dame. *Aquilegia vulgaris* L. Indigène. Vivace et rustique; tige de 3 pieds, divisée en 3 rameaux à feuilles 3 fois ternées; en mai et juin, fleurs pendantes, à calice coloré, et pétales prolongés en cornets à la base, rouges, bleus, violâtres, blancs, roses ou bleus, simples ou doubles. Toute terre, mais substantielle, exposition ombragée; multiplic. de graines aussitôt mûres, ou d'éclats. Cette belle plante craint la grande humidité et la neige. — ANCOLIE DU CANADA. *A. canadensis* L. HER. DE L'AM. vol. 5. Plante délicate et fort élégante, port et feuillage beaucoup plus petits; fleurs d'un beau rouge safran. Veut l'ombre et la terre de bruyère. — ANCOLIE DE SIBÉRIE. *A. Siberica.* LAM. Jolie espèce introduite par M. Vilmorin. Tige d'un pied, presque nue; fleur solitaire, d'un beau bleu, à limbe des pétales blanc. Même cult. — 10 esp.

DAUPHINELLE DES JARDINS, PIED D'ALOUETTE. *Delphinium Ajacis* L. De Suisse, et annuelle Tige de 2 pieds; feuilles composées, à découpures fines; en juillet, fleurs en épis, nombreuses, éperonnées, simples ou doubles, roses,

rouges, violettes ou bleues. Terre franche; de graines récoltées sur les pieds des plus belles fleurs. Variété plus petite, dite *Pied d'alouette nain*, ou *julienne*, ou *pyramidale*, à tige de 12 ou 15 pouces, produisant un effet charmant en bordures. Le *pied d'alouette nain* a souvent, sur la même plante, des fleurs roses et blanches, tantôt séparées, tantôt coupées des 2 couleurs; on l'appelle *pied d'alouette nain bicolore*. Quoiqu'elle soit fort inconstante, elle mérite, par sa singularité, que l'on fasse en sorte de la conserver. On y parviendra en s'attachant à ne récolter des graines que des bicolores. M. Vilmorin a obtenu une panachure semblable du pied d'alouette nain gris de lin, qui produit, sur la même plante, des fleurons de cette couleur et d'autres violets. Se sème en bordure ou rayons, à l'automne et au printemps, en terre douce, et on recouvre la graine avec du terreau.

2. Dauphinelle a grandes fleurs. *D. grandiflorum* L. Herb. de l'Am. vol. 6. De Sibérie. Vivace; tiges grêles, rameuses; feuilles très-découpées, folioles linéaires; en juillet et août, fleurs grandes, d'un beau bleu d'azur. Variété à fleurs doubles, très-belles. Pleine terre. Multiplic. de graine ou d'éclats.

3. Dauphinelle élevée, Pied d'alouette vivace. *D. elatum* L. De Sibérie. Vivace, rustique; tiges de 5 à 6 pieds; feuilles grandes, à 5 lobes très-incisés; en juin et juillet fleurs grandes, d'un bleu d'azur, le pétale supérieur blanchâtre, en épis. Terre franche, légère; exposition chaude. Multipl. de graines et d'éclats.

4. Dauphinelle azurée. *D. azureum*. Hortul. Vivace. Les feuilles de celle-ci tiennent le milieu entre celles du *D. elatum* et du *D. grandiflorum*: ses tiges viennent hautes de 1 à 3 pieds, et portent des fleurs simples ou doubles d'un très-bel azur. Pleine terre ordinaire. Même culture. Les pétales intérieurs de la variété à fleurs doubles se changent en ovaires imparfaits.

5. Dauphinelle intermédiaire. *D. intermedium* Ait. Herb. de l'Am. vol. 8. Des Alpes. Vivace; tige de 4 à 6 pieds, glabre ou velue; feuilles inférieures échancrées en cœur à la base, divisées en 5 ou 7 lo-

bes oblongs incisés; les supérieures trilobées; fleurs à calice azuré, grand, et à pétales jaunâtres. Pleine terre et même culture. — 47 espèces.

ACONIT FLEUR EN CASQUE. *Aconitum* L. Genre de plantes toutes vivaces et de pleine terre; à tige droite, haute de 2 à 4 pieds, à feuilles palmées et multifides, à fleurs grandes, bleues ou jaunes, imitant un casque, terminales, disposées en grappe ou en panicule. Leur culture n'offre aucune difficulté : elles préfèrent une terre pierreuse, plus sèche qu'humide; on les multiplie de graine semées à mi-ombre en terre douce, et par éclats ou par la division de leurs touffes. Toutes fleurissent en été : celles à fleurs bleues sont les plus jolies.

§. *fleurs jaunes*. 1. ACONIT TUE-LOUP, *Aconitum lycoctonum* L. Des Alpes. Feuilles grandes à 5 ou 7 lobes principaux. En août, fleurs en grappe ayant le casque très-allongé, obtus et un peu courbé au sommet.

2. ACONIT DES PYRÉNÉES. *A. pyrenaïcum* L. Feuilles plus découpées que les précédentes. En août, fleurs plus grandes un peu moins jaunes.

3. ACONIT ANTHORA. *A. anthora* L. Moins grand. Feuilles petites. En août, fleurs grosses, velues, à casque imitant un bonnet phrygien.

§§. *Fleurs bleues*. 4. ACONIT NAPELLE. *A. napellus* L. En juin-juillet, fleurs grosses, en longues grappes serrées. On compte 18 variétés de cette espèce.

5. ACONIT BICOLORE. *A. hebegynum* DÉC. L. En juillet-août, fleurs grandes, paniculées, ayant le bord d'un bleu vif et le reste d'un bleu pâle de faïence.

6 ACONIT PANICULÉ. *A. paniculum* LAM. En août, fleurs paniculées, d'un bleu luisant, ayant la visière du casque terminée en pointe verte. — 39 espèces.

POPULAGE DE MARAIS, SOUCI D'EAU. *Caltha palustris* L. Indigène, vivace; tiges d'un pied; feuilles en cœur, arrondies, crénelées; en mai, quelquefois en sept. fleurs simples ou doubles, d'un beau jaune, plus grandes que le bouton d'or. Terre franche et humide. Multiplic. d'éclats. — POPULAGE A GRANDE FLEUR. *C. grandiflora* HORTUL. M. Lemon cultive, sous ce nom, une plante plus belle et plus forte que la précédente, et qui

cependant ne nous paraît pas offrir de différence spécifique : ses fleurs sont très-grandes, fort doubles, d'un beau jaune : ses rameaux gros et vigoureux, s'étalent et prennent naturellement racine aux nœuds. Elle mérite la préférence. Terre fraîche. Multiplic. facile de bouture et d'éclat. — 8 espèces.

ACTEA DES ALPES. *Actea spicata* L. Du Caucase. Vivace, haute de 18 pouces; feuilles triternées à folioles ovales-oblongues, profondément dentées, les sup. trilobées. En avril. Épi ovale de fleurs blanches auxquelles succèdent en juin des fruits noirs ou rouges. — ACTEA A GRAPPE. *A. racemosa* L. *Cimicifuga serptenaria* PURSH. De l'Am. sept. Vivace, haute de 3 feuilles pieds; triternées à folioles oblongues, aiguës, dentées; en juillet, grappe simple, longue d'un pied, couverte de petites fleurs blanches. Ces 2 plantes aiment la terre de bruyère à demi-ombre. Multiplic. de graines et par la division du pied. — 2 espèces.

PIVOINE. *Pæonia* L. Nom tiré de Péonie, pays situé au nord de la Macédoine où la première pivoine a été observée. Plantes de pleine terre, robustes, dont les racines tubéreuses et fasciculées donnent naissance à plusieurs tiges herbacées ou ligneuses, hautes d'un à 6 pieds, garnies de feuilles composées, et dont les rameaux se terminent en avril, mai et juin par de grandes fleurs d'une beauté remarquable par la variété et la vivacité de leurs couleurs. Quelques-unes, nouvellement introduites en France, demandent encore des soins particuliers que nous ferons connaître à leur article. Toutes ont pour caractères communs : *un calice de 5 à 8 folioles persistantes; 5 à 10 pétales réguliers; des étamines nombreuses; un phycostème entourant de 2 à 5 ovaires qui se changent en autant de capsules coriaces, univalves, polyspermes, s'ouvrant du côté intérieur; plusieurs graines globuleuses couvertes d'un suc coloré, attachées aux sutures des capsules.*

I. *Fruit velu.* § 1. *Tige ligneuse.* 1. PIVOINE PAPAVÉRACÉE. *P. papaveracea.* ANDR. HERB. DE L'AM. tom. 6. Tige rameuse, flexueuse, haute de 2 à 4 pieds. Feuilles irrégulièrement biternées, à folioles la plupart

incisées ou lobées, ovales-oblongues, pointues, d'un vert tendre en-dessus, glauques et munies de quelques poils en-dessous, portées sur un pétiole rougeâtre et velu aux articulations. Fleur simple, terminale, large de 7 à 8 pouces, à 8 ou 10 pétales d'un blanc pur, marqués d'une grande tache pourpre sur l'onglet: ovaires entièrement enveloppés d'un phycostème pourpre autour duquel brillent environ 200 étamines d'un jaune d'or.

2. *P. papaveracea laciniata.* Variété obtenue de semis par M. Margat, et qui a fleuri pour la première fois en 18‹8. Elle se distingue par ses pétales découpée en 10 lanières marquées chacune d'une large ligne pourpre jusqu'au sommet.

3. PIVOINE MOUTAN A FLEUR DOUBLE. P. EN ARBRE. *P. Moutan flore pleno* HORTUL. Le port et les feuilles de celle-ci la rapprochent beaucoup de la pivoine papavéracée; ses folioles paraissent cependant moins velues en-dessous; mais elle s'en distingue, surtout, à ses fleurs très-doubles, arrondies, d'un rose vif au centre, rose tendre sur les bords, et dont les nombreux pétales sont dans un désordre élégant, enrichi par le jaune doré des étamines persistantes.

4. PIVOINE ODORANTE. *P. arborea odorata* HORTUL. Port et feuillage du n°. 2, mais se distingue des 3 précédentes par ses fleurs doubles d'un rose beaucoup plus vif; et par l'agréable odeur de rose qu'elles répandent. Très-multipliée chez M. Bicquelin; encore rare ailleurs.

Ces quatre plantes, regardées comme variétés l'une de l'autre par les botanistes, fleurissent en avril et mai: originaires de la Chine, introduites en France en 1803, elles sont encore rares, parce que leur multiplication a jusqu'ici été assez lente: elles aiment la demi-ombre, une terre à oranger mêlée de terre de bruyère; il leur faut beaucoup d'eau aux approches de la floraison, et très-peu quand la végétation est suspendue. On les cultive en pleine terre depuis long-temps au jardin du Roi et à St.-Cloud, sans qu'elles paraissent en souffrir; on met seulement un peu de litière sur leur pied quand le froid devient rigoureux; cependant il est prudent d'en tenir quelques pieds en bache et en caisse, tant pour varier

l'époque de la floraison que pour ne pas tout exposer aux chances de l'hiver. Dans tous les cas, il faut leur donner de la terre neuve tous les deux ou trois ans, si on veut les voir végéter vigoureusement. On les multiplie par la division de leurs tubercules, à chaque morceau desquels il faut laisser au moins un œil; par éclat, marcottes qu'il ne faut sevrer que quand elles ont des tubercules, ce qui n'arrive guère que dans la 2ᵉ. année: ces boutures n'ont pas encore réussi d'une manière satisfaisante. Depuis 1822, on commence à en recueillir quelques graines qui nous enrichiront probablement de nouvelles variétés. On peut voir dans l'*Herbier de l'amateur*, tome 2, une histoire curieuse de ces plantes. trop longue pour être rapportée ici.

§ 5. *Tige herbacée*. 4. Pivoine de la Chine. *P. sinensis* Hortul. Feuilles inférieures biternées, feuilles supérieures ternées; folioles ovales-oblongues, aiguës, d'un vert foncé, très-glabres, à pétiole canaliculé, souvent pourpré en-dessus. Tige de 2 pieds, simple ou rameuse. terminée en juin par une ou 2 fleurs blanches très-doubles, larges de 5 pouces et fort belles: 3 ovaires rougeâtres couverts de soies blanches: styles et stigmates rouges. Donne rarement des graines: se multiplie ainsi que toutes les suivantes par la séparation des tubercules munis d'yeux, à l'automne. Terre meuble: toute exposition. Mérite une place distinguée dans les jardins.

6. Pivoine a fleur découpée. *P. fimbriata*. Hortul. De Sibérie. Feuilles biternées, à folioles ovales, entières ou lobées, vert mat en-dessus, glauques et velues sur les nervures en-dessous. Tige simple, haute de 15 à 20 pouces, terminée en mai par une fleur pourpre très-double, petite, mais fort élégante en ce que ses pétales se rétrécissent de plus en plus jusqu'à devenir linéaires auprès des 2 ovaires velus qui en occupent le centre. Nouvellement introduite chez MM. Cels et Noisette: on lui donne encore la demi-ombre et la terre de bruyère; mais il paraît que la pleine terre doit lui suffire.

7. Pivoine corail. P. male. *P. corallina*, W. *mascula* L. De la Suisse. Glabre sur toutes ses parties, excepté sur ses fruits. Feuilles triternées, à folioles ovales entières,

plus larges que dans aucune autre du genre, portées sur des pétioles rougeâtres : tige également rougeâtre, haute de 18 à 24 pouces, couronnée en avril par une fleur simple à 6 pétales rouges, pourpres ou violacés, large de 4 pouces au moins. Cette fleur, très-belle quoique simple, ne peut cependant soutenir la concurrence avec les variétés à fleurs doubles de l'espèce suivante : on en cultive néanmoins quelques pieds à cause des graines rouges que ses fruits réfléchis montrent en s'ouvrant vers le milieu de l'été jusque dans l'automne.

8. Pivoine officinale. P. des jardins. P. femelle. *P. officinalis* W., *femina* L. Des Alpes. On ne cultive pas cette espèce à fleur simple, mais la variété à fleur double est très-répandue; elle a les feuilles 2 fois ternées, à folioles lancéolées, obtuses ou aiguës, glabres et d'un vert clair des deux côtés ainsi que leur pétiole. Tout le monde connaît sa beauté, le grand effet qu'elle produit partout où elle se trouve. Les pivoines en arbre sont certainement fort belles, mais elles ne l'emportent pas sur les variétés choisies de la pivoine des jardins. Nous pensons que les variétés suivantes peuvent satisfaire le goût d'un amateur : 1°. pivoine à fleur blanche double ; 2°. à fleur carnée double; 3°. à fleur rose double; 4°. à fleur écarlate double; 5°. à fleur pourpre foncé double. Nous avons vu ces 5 variétés rapprochées et en fleur du 10 avril au 10 mai ; il serait difficile, selon nous, d'imaginer quelque chose de plus magnifique que leur ensemble.

9. Pivoine a feuilles menues. *P. tenuifolia* L. De Sibérie. Feuilles découpées en lanières linéaires très-nombreuses. Tige moins élevée que les précédentes ; fleur simple, pourpre foncé ainsi que ses ovaires ; dans tout le courant d'avril.

Cette section renferme encore les *P. villosa*, *lobata*, *humilis*, et quelques autres moins connues qui peuvent trouver place dans les jardins de collections.

II. *Fruits glabres.* 10. Pivoine anomale. *P. anomala* L. De Sibérie. Haute d'un pied. Feuilles petites, biternées, à folioles nombreuses, presque glabres, glauques en-dessous, incisées, à lobes obtus. La

fleur, simple ou semi-double, pourpre violet, large de 3 à 4 pouces, n'a ordinairement que 2 ovaires. Espèce peu multipliée, ce qui est cause, sans doute, qu'on ne l'a pas encore à fleur double.

11. PIVOINE DE SIBÉRIE. *P. albiflora* PALLAS. Feuilles ternées et biternées, à folioles grandes, elliptiques, entières, aiguës, glabres, vert foncé en-dessus, pâles en-dessous. Tige rameuse, haute de 18 à 24 pouces, prenant une teinte pourpre au soleil, terminée en mai et juin par plusieurs fleurs roses en-dehors avant leur parfait épanouissement, ensuite blanches partout, larges de 4 à 5 pouces, munies de 3 à 5 ovaires verts surmontés de stigmates rouges; ces fleurs exhalent une petite odeur douce, agréable. Pleine terre ordinaire : toute exposition. Si la pivoine de la Chine n'avait pas ses ovaires velus, on pourrait la croire variété de celle-ci.

12. PIVOINE A ODEUR DE ROSE. *P. edulis* HORTUL. Il y a quelques années que les Anglais nous ont communiqué cette plante sous le nom de *P. edulis*, pour indiquer que ses racines sont alimentaires. Personne, que nous sachions, n'a encore essayé de les manger, et nous conseillons de ne le faire qu'avec une extrême circonspection, parce que les pivoines appartiennent à une famille suspecte. On la dit originaire de la Chine ainsi que la suivante. Ses feuilles sont ternées et biternées, à folioles souvent adhérentes, ovales-elliptiques, aiguës, glabres ainsi que leur pétiole qui se lave quelquefois de pourpre. Tige haute de 3 à 4 pieds, simple ou rameuse. Fleurs d'un rose foncé, presque pourpre, très-doubles, larges de 4 pouces, répandant une odeur de rose bien prononcée pendant tout le courant de juin. Elle réussit parfaitement à l'air en pleine terre de bruyère, depuis plusieurs années, chez M. Boursault; cependant la prudence demande qu'on en tienne quelques pieds en bache ainsi que de celle qui suit.

13. PIVOINE STÉRILE. *P. humea* HORT. Feuillage plus ou moins élevé que le précédent. Tige haute seulement de 2 à 3 pieds; fleur plus volumineuse, plus double, d'un rose tendre, plus belle encore s'il est possible, mais sans odeur et sans espoir de pouvoir la multiplier par

graine, car ses ovaires avortent constamment. Nous nous sommes cependant assurés qu'ils sont glabres, et que par conséquent la plante appartient à cette section. Mêmes soins que pour l'espèce précédente. Son nom latin nous apprend que les Anglais l'ont dédiée à l'un de leurs savans compatriotes. — 14 espèces et un plus grand nombre de variétés.

FAMILLE des Dilleniacées.

DILLENIA élégante. *Dillenia speciosa* Thumb. De Java. Arbre superbe par ses feuilles longues d'un pied, larges de 5 pouces, arrondies au sommet avec une petite pointe, et dentées en scie. Ses fleurs, que l'on dit terminales, solitaires et fort belles, ne se sont pas encore montrées en France. Serre chaude et tannée. — 6 espèces.

HIBBERTIA grimpant. *Hibbertia volubilis* Andr. *Dillenia volubilis* Vent. *D. scandens* Willd. Du Port-Jackson. Arbrisseau sarmenteux. Tiges un peu volubiles; rameaux rosés; feuilles ovales, mucronées, luisantes, soyeuses en dessous; tout l'été, fleurs grandes, à 5 pétales, jaune brillant et odeur désagréable. Terre de bruyère; orangerie; multipl. au printemps, de boutures sur couche et sous châssis, ou même sur couche ombragée; fin d'avril, de marcottes. — Hibbertia a feuilles crénelées. *H. grossulariæfolia* Sal. De la Nouv.-Holl. Tige grêle, à peine ligneuse, rampante ou grimpant, à jeunes rameaux d'un rouge vif; feuilles comme celles du groseillier, plus petites, rougeâtres en dessous. Tout l'été, fleurs petites, à pétales d'un très-beau jaune, échancrés au sommet, bordés de rouge. Même culture.— Hibbertia dentée. *H. dentata* R. Br. Herb. de l'Am., vol. 5. De la Nouv.-Holl. Tiges rougeâtres et volubiles, de 6 ou 7 pieds; feuilles ovales-oblongues, dentées. D'avril en juin, fleurs larges de 15 à 16 lignes, d'un beau jaune. Serre tempérée l'hiver; multiplic. de marcottes. — 19 espèces.

FAMILLE des Magnoliers. *Calice polyphylle; pétales et étamines hypogynes; plusieurs ovaires: autant de styles, de stigmates, de capsules ou de baies. Arbres exotiques.* Ces végétaux, quoique rustiques, sont cependant délicats dans leur jeunesse; les grandes espèces demandent une terre profonde,

franche et substantielle, les autres la veulent plus légère ou même de bruyère. Tous se multiplient de marcottes difficiles, dont quelques-unes ne s'enracinent que la 2e. année, quelques-uns de graines ou de boutures. Pleine terre ou orangerie.

BADIANE, ANIS ÉTOILÉ. *Illicium anisatum* L. De la Chine. Bel arbrisseau aromatique, de 10 à 12 pieds; feuilles persistantes, lauriformes et lancéolées; en avril et mai, fleurs jaunâtres, odorantes. Terre légère et substantielle; orangerie ou pleine terre avec une bonne couverture l'hiver. Multiplic. de marcottes qui prennent racine la 2e. année. Fruit très-rare, en étoile, plus parfumé que l'anis. — BADIANE ROUGE OU DE LA FLORIDE. *I. floridanum* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. Arbrisseau de 4 à 5 pieds; feuilles lancéolées, pointues, persistantes; en avril et mai, fleurs nombreuses, pendantes, d'un rouge brun, à odeur forte; fruits en étoile, d'une odeur suave. Même culture, mais terre de bruyère. — BADIANE A PETITES FLEURS. *I. parviflorum* Mx. HERB. DE L'AM. vol. 5. De la Floride. Plus haute; feuilles plus longues; fleurs plus petites et d'un blanc soufré; odeur plus forte. Même culture. Arbrisseaux très-agréables. — 3 espèces.

MAGNOLIER. Le plus beau genre de plante connu, composé d'un grand nombre d'arbres et d'arbrisseaux exotiques à très-grandes fleurs, à feuilles simples, dont le pétiole, un peu engaînant, conserve un petit appendice en dessus. Les uns sont toujours verts, les autres perdent leurs feuilles l'hiver.

§. *Feuilles persistantes.* MAGNOLIER A GRANDES FLEURS, *Magnolia grandiflora* L. De la Caroline. De 90 pieds dans son pays, mais de 30 pieds en France; toujours vert, et l'un des plus beaux arbres que l'on connaisse. Racines pivotantes; tige droite; cime régulière; feuilles persistantes, ovales ou lancéolées, épaisses, coriaces, de 6 à 8 pouces de long. De juillet en novembre, fleurs de 7 à 8 pouces de diamètre, odorantes, de 9 à 12 pétales épais, d'un blanc pur, et à étamines d'un jaune doré. Fruits en cône dont les graines, d'un rouge vif de corail, se détachent, mais restent suspendues par de longs filets, ainsi que dans les es-

pèces suivantes. Terre franche, profonde, substantielle, plus sèche qu'humide; exposition du sud-ouest, abritée des vents du nord-est; multiplic. de graines aussitôt mûres, en terrines de terre de bruyère, ou, à défaut, de terre légère bien terreautée, et placées au printemps sur couche tiède et sous châssis. Repiquage l'automne ou au printemps suivant, en pot, pour les rentrer dans l'orangerie pendant 2 ans, après lesquels on les met en pleine terre. Le commerce est en possession de plusieurs variétés de cette espèce qui se distinguent à leur taille, à la forme, à la couleur de leurs feuilles, plus ou moins grandes, et à leur précocité: elles sont la plupart plus délicates que l'espèce, et courent plus de risque en pleine terre. Multiplic. par la greffe en approche sur le premier, ou, comme le premier, de marcotte par strangulation, incision, ou torsion. Leur bois, odorant comme celui des espèces suivantes, est très-blanc.

Voici les noms des principales variétés qui se trouvent dans le commerce:

M. grandiflora oxoniensis. — stricta. — longifolia. — obtusifolia. — microphylla. — præcox. — la mayerdière. — rotundifolia. — tomentosa. — tardiflora. — maxima.

2. MAGNOLIER À FLEURS BRUNES. *M. fuscata* AND. *M. annonæfolia* SAL. De la Chine. Arbrisseau de 9 pieds; feuilles oblongues. En novembre, fleurs à calice roussâtre et caduc, ayant 5 pétales blanc soufré. bordés d'une ligne de carmin obscur; odeur suave. Même culture que le premier, mais orangerie.

3. MAGNOLIER NAIN. *M. pumila* ANDR. De la Chine. Tige de 12 à 15 pouces formant une tête arrondie; feuilles de 5 pouces, elliptiques, pointues, coriaces; toute l'année, fleurs penchées, d'un blanc pur, de 2 à 3 pouces, à odeur d'ananas, 6 pétales épais et charnus. Plante de peu d'effet. Même culture, mais serre tempérée.

§§. *Feuilles caduques.* 4. MAGNOLIER PARASOL. *M. umbrella.* HERB. DE L'AM. vol. 3. *M. tripetala* L. De 20 à 30 pieds; feuilles lancéolées, de 15 à 20 pouces: en juin, fleurs grandes, blanches, odeur peu agréable,

à 9 pétales ou plus. Même culture, mais terre plus fraîche. Bois tendre et spongieux.

5. MAGNOLIER A GRANDES FEUILLES. *M. macrophylla* MICH. De la Caroline. Arbre de 20 à 30 pieds; feuilles de plus de 2 pieds de longueur, ovales, glauques en dessous; fleurs de 5 à 6 pouces de diamètre, à 6 pétales blancs, dont les 3 inférieurs marqués de pourpre à leur base. Culture du premier, mais terre plus fraîche.

6. MAGNOLIER YU-LAN. DESF. *M. conspicua* SAL. HERB. DE L'AM. vol. 4. De la Chine. De 30 à 36 pieds; feuilles ovales, longues de 5 à 7 pouces; en avril, avant les feuilles, fleurs grandes, blanches, à 7 ou 9 pétales, d'une odeur douce, et les premières de toutes, de sorte qu'elles sont souvent atteintes de gelées au printemps. Terre de bruyère avec couverture au moins sur le pied. Multiplic. de greffe et marcottes.

7. MAGNOLIER ACUMINÉ. *M. acuminata* L. De Pensylvanie; de 90 à 100 pieds; très-rustique. Feuilles de 8 pouces de long sur 5 de large; fleurs de 3 à 4 pouces de diamètre, jaune verdâtre. Les cônes frais sont d'un rouge cerise vif et transparent. Pleine terre; même culture que le 1er. Exposition chaude; ses marcottes s'enracinent très-difficilement. Bois jaune.

8. MAGNOLIER A FEUILLES EN COEUR. *M. cordata* MICH. De la Caroline. Il a du rapport avec le M. acuminé, et se cultive de même. Rameaux pubescens; feuilles souvent ovales, rarement cordiformes, de 4 à 5 pouces, glauques et pubescentes en dessous; fleurs jaune verdâtre, de moyenne grandeur. Refleurit souvent eu septembre.

9. MAGNOLIER STRIÉ. *M. striata* HORTUL. C'est sous ce nom que M. Cels cultive depuis long-temps un magnolier voisin du précédent par sa fleur, mais qui en diffère par son port, par ses feuilles plus alongées et aiguës. Il a fructifié en 1832.

9. MAGNOLIER AURICULÉ. *M. auriculata* MICH. *M. Fraseri* LAM. De la Caroline. Arbre de 20 à 40 pieds, à écorce aromatique; feuilles d'un pied, ovales-aiguës, sinuées, auriculées à la base; en avril et mai, fleurs blanches, larges de 4 à 6 pouces, à 9 pétales et

odeur agréable. Même culture. Bois tendre et spongieux. Le *M. pyramidata* BARTR. paraît n'être qu'une variété de celui-ci ; il est moins grand dans toutes ses parties.

11. MAGNOLIER DE THOMSON. *M. Thomsoniana.* HORTUL. Amér. sept. Fort belle espèce à tige pyramidale et qui produit des fleurs blanches larges de 5 à 6 pouces. Elle diffère entièrement du *M. glauca* avec lequel on croyait lui trouver beaucoup de rapports quand elle était petite. Se trouve chez MM. Godefroy et Cels.

12. MAGNOLIER GLAUQUE, ARBRE DU CASTOR. *M. glauca* L. De l'Amér. septent. Arbrisseau très-rustique, de 15 pieds, à écorce aromatique. Feuilles ovales, oblongues et glauques en dessous ; en juillet-septembre, fleurs blanches, larges de 3 à 4 pouces ; odeur très-suave. Terre plus légère ou de bruyère ; même culture. Cette espèce veut plus d'humidité que les autres. Le nombre de ses pétales varie.

13. MAGNOLIER DE SOULANGE. *M. Saulngiana* ACT. SOC. LIN. PAR. Hybride à fleurs odorantes, pourpres en dehors, obtenu par M. Soulange d'une fécondation croisée entre le *M. Yu-lan* et le *M. discolor.*

14. MAGNOLIER DISCOLORE. *M. discolor* VENT. *M. obovata* THUMB. *M. purpurea* HORTUL. Du Japon. Arbrisseau de 3 à 12 pieds ; feuilles grandes, aiguës, persistantes en orangerie, et caduques en plein air ; d'avril en juin, fleurs grandes, en cloche, à 6 pétales beau pourpre en dehors, et blanc de lait en dedans. Même culture, et multiplic. de boutures en pleine terre ; bonne exposition chaude, abritée, point humide, et couverture l'hiver. M. Cels a reconnu et nous a prouvé par plusieurs exemples que ce magnolier, quoique petit, est un excellent sujet pour recevoir la greffe des magnoliers arborés.

15. MAGNOLIER GRÊLE. *M. gracilis* SAL. Paraît une variété du précédent, à tiges moins fortes, diffuses ; à feuilles moins larges, et à fleurs beaucoup plus colorées. Se voit chez M. Lahaye à Versailles et chez M. Cels.— 16 espèces et plusieurs variétés.

TULIPIER DE VIRGINIE. *Liriodendron tulipifera* L. arbre de 80 à 100 pieds. Tige droite ; feuilles glabres,

grandes, découpées en lyre. En juin et juillet, fleurs assez semblables à celles d'une tulipe, vert jaunâtre, marquées d'une tache rouge-brique, à odeur légère mais agréable. Bois aromatique et léger. Le tulipier aime les bons fonds un peu frais, le nord, l'ombre et le plein air. On l'obtient par marcottes qui prennent difficilement et demandent des précautions lorsqu'on les sépare; ou par la graine, moyen le plus sûr et le meilleur. On sème celle-ci au printemps en terrines remplies de terre de bruyère, ou dans une planche. Partie lève la 1re. année, partie la 2e. et quelquefois la 3e. Éclaircir le plant s'il est trop dru : abriter avec de la grande litière ou de la fougère, pendant les gelées; mettre en pépinière la 3e année, et couvrir pendant le froid. Lorsque les tulipiers ont acquis 4 ou 5 pieds, on les met en place dans un trou profond, rempli de bonne terre franche légère, douce et ameublie; on peut entourer les racines de terre de bruyère qui les aidera à faire du chevelu; et, lorsqu'elles auront atteint l'autre terre, l'arbre y poussera vigoureusement, surtout si on l'arrose souvent et beaucoup. Il craint les amputations dans sa jeunesse. Variétés : 1. à lobes aigus acuminés, *L. acutiloba;* 2. à lobes arrondis et très-obtus, *L. obtusifolia;* 3. à feuilles entières, *L. integrifolia;* 4. à fleurs jaunes, *L. flava.* Ce dernier mérite la préférence, parce que sa fleur est plus large, d'un jaune éclatant, et d'une odeur plus suave. — 2 espèces.

FAMILLE des Annones. *Calice à 3 lobes; 6 pétales; un grand nombre d'étamines, plusieurs ovaires, se changeant en autant de baies polyspermes. Arbres exotiques.* Multiplication de graines qu'on reçoit du pays, de greffe et de racines qu'on soulève et met à l'air. Terre franche légère à bonne exposition.

Annone. *Annona* L. Les 3 ou 4 espèces de ce genre qu'on cultive en serre chaude, avec assez de difficultés, ne fleurissant pas ordinairement chez nous, nous nous abstenons de les relater ici. — 30 espèces.

ASSIMINIER de Virginie. Anonne a trois lobes. *Assimina virginiana* Adan. *Annona triloba* L. De l'Am. sept. Arbrisseau de 5 à 15 pieds : feuilles lancéolées pointues : en mai et juin fleurs d'un pourpre très-brun

auxquelles succèdent de 1 à 3 fruits oblongs, divergens, verts, fondans, mangeables, mais un peu fades.

ASSIMINIER A GRANDES FLEURS. *A. grandiflora* DECAND. HERB. DE L'AM. vol. 4. Même port; feuilles pubescentes en dessous : fleurs de même couleur que les précédentes mais une fois plus grandes, à pétales extérieurs verruqueux à la base inférieure. Du même pays et même culture. — 5 espèces.

FAMILLE DES MENISPERMÉES. Toutes les plantes de cette famille sont grimpantes et propres à couvrir des tonnelles : leurs fleurs sont petites, verdâtres, disposées en panicules ou en têtes.

MENISPERME DU CANADA. *Menispermum Canadense* L. Tige ligneuse à la base menue, volubile comme les 2 suivantes : feuilles ombiliquées, cordiformes, arrondies et anguleuses. MENISPERME DE LA CAROLINE. *M. carolinianum* L. Feuilles cordiformes, velues en dessous. MENISPERME DE VIRGINIE. *M. virginicum* L. Feuilles, les unes trilobées, les autres ovales. Ces trois espèces ne demandent qu'une terre ordinaire; elles se multiplient de traces, d'éclats, boutures, et sont très-propres pour couvrir des tonnelles ou garnir des palissades. — 50 espèces.

SCHISANDRE COCCINÉ. *Schisandra coccinea* MICH. Plante sous-ligneuse, grimpante, très-touffue; feuilles ovales, lancéolées, aiguës, rarement dentées : en juillet, fleurs latérales, pédonculées, petites et coccinées. Pleine terre; couverture sur le pied pendant l'hiver. Multiplic. de graines et de rejets.—1 espèce.

FAMILLE DES VINETIERS. *Calice polyphylle; étamines opposées aux pétales; anthères s'ouvrant du bas en haut; ovaire simple; 1 ou point de style; stigmate ordinairement simple; baie ou capsule.* Terre franche légère, fraîche et un peu ombragée pour la pleine terre, ou terre de bruyère en serre tempérée. Multiplic. de graines, marcottes, drageons ou éclats des racines.

ÉPINE-VINETTE A GROS FRUIT. *Berberis vulgaris macrocarpa* L. Nous avons parlé des épines-vinettes, aux arbres fruitiers; mais nous croyons que tous ces arbrisseaux n'en figurent pas moins bien dans les bosquets : ils se couvrent de grappes de fleurs jaunes au premier printemps, et l'automne ils se chargent

d'une riche moisson de fruits d'un très-beau rouge, qui persistent jusque bien avant dans l'hiver et qui décorent encore les bosquets lorsque les feuilles sont tombées. La variété à fruit violet, *B. vulg. violacea*, mérite aussi une place dans les bosquets d'automne. Les *Berberis aristata*, du Népaul, *fascicularis* et *aquifolia*, de l'Amérique, sont de nouvelles espèces qui se trouvent à l'Institut horticole de Fromont. — 33 espèces.

NANDINE DOMESTIQUE. *Nandina domestica* THUMB. HERB. DE L'AM. vol. 4. Arbrisseau du Japon. Tiges de 4 à 5 pieds; feuilles composées, 3 fois ailées; en juillet et août, un grand panicule de petites fleurs blanchâtres. Serre tempérée; terre de bruyère. Multiplic. difficile et seulement par drageons. — 1 espèce.

ÉPIMÈDE DES ALPES, CHAPEAU-D'ÉVÊQUE. *Epimedium alpinum* L. HERB. DE L'AM. vol. 5. Tiges d'un pied, grêles, divisées en 3 branches subdivisées en 3 rameaux; feuilles triternées, petites, en cœur, rougeâtres sur les bords; en avril et mai, fleurs petites, à calice rouge brun, et 4 pétales jaunes. Terre franche légère; expos. ombragée. Multip. par racines. — 1 esp.

FAMILLE DES PAPAVÉRACÉES. *Calice ordinairement 2-phylle, caduc; le plus souvent 4 pétales; style ordinairement nul; stigmate sessile rayonnant; capsule ou silique.* Terres légères. Multiplication de graines ou par la séparation des racines; peu d'arrosemens.

PODOPHYLLE EN BOUCLIER. *Podophyllum peltatum* L. De l'Amér. sept. Rustique, vivace. Pétioles de 8 à 10 pouces, portant 2 feuilles grandes, à 5 ou 7 lobes; en mai, fleurs en soucoupe, à 9 pétales blancs, dont 6 étroits et 3 larges. Terre douce, fraîche, ombragée. Multiplic. de graines ou de rejetons. — PODOPHYLLE PALMÉ. *P. palmatum* L. Il se distingue par une différence dans les feuilles et par l'odeur faible d'ananas qu'exhalent ses fleurs. Même lieu, même cult. — 2 esp.

SANGUINAIRE DU CANADA. *Sanguinaria canadensis* L. Vivace; tiges de 6 à 8 pouces; une seule feuille amplexicaule, radicale, veinée de rouge, en cœur à la base et à pétiole long et brun; en avril-mai, fleurs moyennes, à pétales ovales, très-blancs. Terre légère et

humide, mêlée de terreau de feuilles; exposition ombragée; multiplic. par racines. Toutes ses parties répandent un suc rouge lorsqu'on les blesse. — 1 espèce.

ARGEMONE A GRANDES FLEURS. *Argemone grandiflora* BOT. REG. Du Mexique. Plante annuelle, haute de 2 à 3 pieds, à grandes feuilles primatifides un peu épineuses; tout l'été fleurs terminales, blanches, larges de 3 pouces. Semer en plan au printemps. Plus belles que l'argemone du Mexique à fleurs jaunes.

PAVOT DES JARDINS. *Papaver somniferum* L. Annuel. Haut de 2 à 4 pieds, à larges feuilles amplexicaules. Doit se semer en place. Variétés simples ou doubles dans toutes les couleurs, hors le bleu, d'une seule couleur, ou panachée. Multiplic. de graine; vient partout. Le semis d'automne fleurit en juin et juillet: celui de février et mars donne ses fleurs en août et septembre. Ce dernier semis est encore peu usité, on ne sait pourquoi; nous le recommandons aux amateurs. — PAVOT COQ, ou COQUELICOT, PONCEAU. *P. rhœas* L. Indigène; annuel, plus petit, à feuilles découpées en lanières, étroites et velues; en juin et juillet, fleurs d'un ponceau vif. Variétés nombreuses, à fleurs simples ou doubles; d'une seule couleur, bordées d'une autre, blanche rose ou rouge-écarlate. Toute terre. Il ne faut récolter que les graines des doubles, et de préférence la tête du milieu. — PAVOT DE TOURNEFORT OU DU LEVANT. *P. orientale* L. D'Arménie. Vivace. Feuilles assez grandes, ailées, hispides ainsi que les tiges qui la 4e. année de semis sont hautes de 24 à 30 pouces; en juin, fleurs très-grandes, de 5 à 10 pétales rouge éclatant, tache noire à l'onglet. Terre franche et substantielle; de graines aussitôt mûres, en terrines qu'on rentre en orangerie; repiquer au printemps, séparer à l'automne ou en février les rejetons des forts pieds sans lever ces derniers.—PAVOT A BRACTÉE. *Papaver bracteatum* LINDL. Variété ou espèce voisine du pavot de Tournefort. Tige plus haute, fleur plus large, plus étoffée, de couleur plus vive et d'un plus bel effet. Préférable à la précédente et se cultive de même. — 23 espèces.

ESCHOLTZIE DE LA CALIFORNIE. *Escholtzia Californica* CHAM. Vivace ; plusieurs tiges étalées, longues de 1 à 2 pieds : feuilles très-divisées, à divisions linéaires : fleurs terminales, grandes, jaune orangé, safranées au centre, belles quand le soleil les fait bien épanouir. Semer en plan en terre ordinaire.

BOCCONIER A FEUILLES EN COEUR. *Bocconia cordata* W. De la Chine. Vivace, sous-ligneuse à la base, haute de 4 à 6 pieds ; feuilles grandes, en cœur, incisées, blanches en dessous en juillet, grand panicule de petites fleurs blanches qui se succèdent pendant longtemps. Pleine terre ordinaire et couverture l'hiver. Multip. de graines et d'éclats. Plante pittor. — 3 esp.

FUMETERRE BULBEUSE. *Fumaria bulbosa* L. Indigène et rustique. Tige de 5 à 6 pouces ; feuilles à folioles incisées ; en avril, fleurs en épi, blanches, pourpres, gris de lin, suivant la variété, dont une, à bulbes plus grosses, a des fleurs plus grandes. Multiplic. de graines aussitôt mûres, ou par ses bulbes retirées de terre tous les 3 ou 4 ans, et qu'on replante de suite. Arrosemens pendant la floraison, si le temps est sec. La réunion des variétés produit un joli effet.

2. FUMETERRE ODORANTE. *F. nobilis* S. VEG. De Sibérie ; feuilles plus grandes et très-découpées ; tiges de 15 à 18 pouces ; en avril, fleurs en gros épi court, nombreuses, d'un jaune pâle, ailes pourpres à leur sommet. Mêmes multiplic. et culture.

3. FUMETERRE JAUNE. *F. lutea* L. Indig. Tiges d'un pied ; joli feuillage ; fleurs blanches ou jaunes dans les 2 tiers de leur longueur, depuis avril jusqu'à la fin de l'été. Terre pierreuse, couverture l'hiver. Propre à orner les rochers et rocailles des jardins pittoresques. Pousse parfaitement entre les joints des pierres à l'ombre.

4. FUMETERRE FONGUEUSE. *F. fungosa* H. K. *Corydalis fungosa.* VENT. Du Canada. Tiges grêles, grimpantes, de 4 à 6 pieds ; feuilles 2 fois ailées, munies de vrilles. Fleurs blanches, mélangées de rougeâtre, en panicules d'un aspect agréable ; elles commencent à paraître en juin, et se succèdent jusqu'à la fin de l'été.

Propre à garnir les palissades. Pleine terre, et multiplic. de graines.

5 — 7. FUMETERRE DU CANADA. *F. sempervirens* L. *glauca* PURSH. *Corydalis* PERS. Annuelle, élégante, haute de 2 pieds; rameaux pourpres; feuilles découpées, petites et glauques; d'avril en septembre, épis de fleurs purpurines, à limbe jaune. Elle se sème d'elle-même. FUMETERRE DE LA CHINE. *F. spectabilis* PERS. Vivace. Dont les fleurs, souvent représentées sur les papiers peints de la Chine, sont grosses et pourpres. Même culture. — 7 espèces.

CORYDALE A BELLES FLEURS. *Corydalis formosa*. HERB. DE L'AM., vol. 5. D'Europe. Tige nue, droite, haute de 8 à 12 pouces; feuilles 3 fois ailées; en juin-juillet, fleurs roses, pendantes, en grappes; corolle à 4 pétales soudées et à 2 éperons. Cette jolie plante se multiplie par éclats de racine. Terre de bruyère et peu d'humidité. — 40 espèces, y compris les *Cysticapnos* et les *Sarcocapnos*.

FAMILLE DES CRUCIFÈRES. *Calice 4-phylle; 4 pétales en croix; étamines tétradynamiques; ovaire sur le disque staminifère; 1 ou point de style; stigmate ordinairement simple, silique ou silicule.* Ces plantes ne sont pas difficiles sur le terrain, elles préfèrent cependant une terre franche substantielle. Elles craignent peu ou point le froid, et se multiplient de graines, d'éclats, et de boutures.

§. *Siliqueuses.* TOURETTE PRINTANIÈRE, ARABETTE. *Turritis verna* H. P., et ARABETTE DU CAUCASE. *T. caucasiensis* H. P. Deux plantes vivaces, formant de petites touffes, et se couvrant de fleurs blanches en mars et avril. Ce sont des messagères du printemps, propres à ranimer les parterres et les rochers. Multiplic. de traces et de graines. — 54 espèces, y compris les *Arabis*.

JULIENNE DES JARDINS. *Hesperis matronalis* L. Indigène; bisannuelle; tiges de 2 à 3 pieds; feuilles lancéolées aiguës et dentées; en mai et juillet, fleurs odorantes, surtout le soir, ressemblant à celles des giroflées. Variété vivace à fleurs doubles, blanches ou violettes. Terre franche substantielle, *autrement la plante périt.* Peu d'arrosemens. Multiplic. par éclats, ou de boutures en pleine

terre, à l'ombre, avec les tiges coupées en 2 ou 3 morceaux quand les fleurs sont passées.

2. JULIENNE DE MAHON, MAHONILLE, GIROFLÉE DE MAHON. *H. maritima* LAM. *Cheiranthus maritimus* L. De Minorque. Annuelle; basse; en juin-juillet, fleurs lilas ou rouges, puis violettes ou blanches, à odeur agréable. Espèce nouvelle à fleurs blanches. Semer à l'automne pour avoir des fleurs au printemps; en mars et avril pour en avoir l'été; en juin et juillet pour en avoir jusqu'aux gelées : on peut aussi renouveler la floraison en tondant la plante après qu'elle est défleurie. On en fait des massifs ou des bordures. — 18 esp.

GIROFLÉE JAUNE. Violier, Ravenelle. *Cheiranthus cheiri* L. Cette plante, indigène et bisannuelle, croît naturellement sur les vieilles murailles. La culture l'a perfectionnée, et en a obtenu quelques variétés d'un grand mérite dont nous parlerons tout-à-l'heure. Après avoir recueilli des graines sur des plantes qui avaient les fleurs plus grandes et les plus colorées, on les sème sur un bout de planche en terre bien meuble. Quand le plant a quelques feuilles, on le repique en pépinière, et à l'automne on le met en place. Au printemps on en obtient des fleurs jaunes odorantes d'un bel effet. Dans le nombre il se trouve communément plusieurs pieds à fleurs doubles, dont la floraison se prolonge davantage que les autres, et que l'on pourrait conserver et multiplier de boutures si on ne possédait pas les variétés suivantes encore plus belles, et qui sont :

Le *bâton d'or*, la *giroflée brune* et la *giroflée pourpre*. Toutes trois sont à fleurs doubles et ne donnent pas de graines; mais on les multiplie facilement de boutures et on les cultive en pots pour pouvoir les rentrer l'hiver. Il y a même une sous-variété à feuilles glauques et quelquefois panachées. C'est un accident que l'on voit de temps en temps se développer sur une giroflée à fleuille vertes, et que l'on conserve de boutures. Ces plantes bien cultivées donnent des fleurs admirables.

Enfin on voit encore dans quelques jardin une giroflée jaune extraordinairement double, mon-

strueuse même, de peu d'effet, parce qu'elle se développe mal, et qui néanmoins conserve son ovaire et donne des graines qui la reproduisent.

2. GIROFLÉE DES JARDINS ou G. GROSSE ESPÈCE. *C. incanus.* L. *Hesperis violaria* LAM. Bisannuelle indigène. Son nom français vient de son odeur de girofle. Feuilles obtuses, allongées, diversement découpées, plus ou moins soyeuses ou blanchâtres : fleurs en mai-octobre. Variétés : *blanche*, *rose*, *couleur de chair*, *rouge*, *violette*, *prolifère*. Semer fin d'avril ou commencement de mai, sur couche, repiquer les plants sur un ados à bonne exposition; vers la fin de juin on les transplante en planche où on les laisse jusqu'à la fin de sept. : alors on les empote, ayant soin de les arroser et de les tenir à l'ombre jusqu'à la reprise. Il faut pendant l'hiver garantir les plantes des trop fortes gelées et surtout de l'humidité : pour cela on les rentre dans une orangerie bien aérée, ou bien on creuse une planche de manière à pouvoir y adapter des châssis; on y loge ses giroflées sur lesquelles on pose les châssis seulement lorsque le temps l'exige; plus les plantes auront pu rester à l'air libre et mieux elles se porteront.— VAR. *Cocardeau.* Tige simple ou moins rameuse ; grappe plus considérable et fleurs beaucoup plus grandes. Rentrer l'hiver comme l'espèce.

3 — 4. GIROFLÉE QUARANTAINE. QUARANTAIN. *C. annuus.* L. Annuelle ; plus petite. Ses variétés principales sont la *rouge*, la *blanche*, la *violette*, la *couleur de chair*; les *brune*, *rose* et *lilas*, que M. Vilmorin a reçues du Nord. La brune est remarquable par sa couleur d'un violet brun, comme enfumé; elle dure fort long-temps. Mélangée avec des fleurs plus brillantes elle attire la vue, quoique sa nuance soit plus singulière que belle. La quarantaine se sème ordinairement en février et mars, sur couche. Lorsque le plant est assez fort, on le repique à bonne exposition, pour l'enlever ensuite en motte et le placer à demeure quand les fleurs commencent à marquer. On peut prolonger ces semis jusqu'en juin, et en avoir, par ce moyen, en fleurs depuis la fin de mai jusqu'aux gelées. Lorsqu'on veut en avoir de bonne heure, on sème en septembre, pour repiquer en octobre

octobre sous châssis, où le plant passe l'hiver pour être mis en pot ou en pleine terre au printemps. On peut aussi semer très-clair, en octobre, dans des pots ou des terrines que l'on rentre sous châssis ou dans l'orangerie pendant les froids. Les enfans des maraîchers de Paris élèvent des quarantaines à leur profit, et savent reconnaître les individus à fleur double, quand ces plantes n'ont encore que quatre feuilles : alors ils suppriment tous ceux à fleurs simples, et cette opération s'appelle *Essimpler*.

5. Giroflée grecque. *Kiris, C. græcus*. Hortul. Elle diffère des deux précédentes par ses feuilles vertes et lisses comme celles de la giroflée jaune. Variétés annuelles se cultivant comme la giroflée quarantaine ; *K. rouge*, — *rouge clair à grand rameau*, — *blanc*, — *blanc nain*, — *violet*. Variétés bisannuelles, se cultivant comme la giroflée grosse espèce, *rouge*, *blanche*, *violette*.

6. Giroflée fénestrelle. *C. fenestralis*. L. Tige simple garnie de feuilles très-tourmentées, et terminée par une grappe de fleurs rouges. La giroflée variable, *C. mutabilis* L., est singulière, mais n'a rien de beau. — 12 espèces et beaucoup de variétés.

VÉLAR barbarée, Herbe de Ste.-Barbe, Julienne jaune. *Erysimum barbarea*. L. Indigène, rustique et vivace. Tige de 2 pieds, rameuse, très-feuillée : feuilles lyrées; en mai, fleurs lisses et jaunes, en thyrse terminal. Variété à fleurs doubles. Tout terrain, toute exposition. Multiplic. de boutures en été, ou d'éclats en automne. — 36 espèces.

CARDAMINE des prés. *Cardamine pratensis*. L. Indigène et vivace. La variété à fleurs double, fait un très-joli effet. On la voit chez M. de Bugny, rue du Petit-Banquier à Paris. Il lui faut beaucoup d'eau.

§§. *Siliculeuses*. LUNAIRE annuelle, Monnayère. *Lunaria annua* L. De la Suisse. Bisannuelle. Feuilles grandes, cordiformes; tiges de 3 pieds, rameuses; en avril-mai, fleurs en grappes rouges ou purpurines, ou blanches, ou panachées. Silicules presque rondes, à cloison couleur de nacre de perle argentée. Toute terre, mieux

terre franche légère ; de graines. Elle se sème elle-même. — espèces.

ALYSSE SAXATILE, CORBEILLE D'OR, THLASPI JAUNE des jardiniers. *Alyssum saxatile* L. De Candie. Plante basse propre à garnir les vases ; branches touffues, feuilles lancéolées, blanchâtres ; en mai, fleurs d'un jaune doré très-éclatant, petites, en bouquet. Pleine terre pierreuse, un peu sèche ; exposition du midi ; couverture de feuilles s'il neige. Multiplic. d'éclats, de marcottes, et de graines aussitôt mûres, repiquer au printemps en terre légère, pour mettre en place à l'automne. Variété à feuilles panachées. — 42 espèces.

DRAVE DES PYRÉNÉES. *Draba pyrenaïca* L. Jolie, petite, vivace ; feuilles à 3 et 5 lobes, en rosettes épaisses ; au printemps, fleurs blanches, variées de pourpre. Dans les parties rocailleuses, humides et ombragées des jardins, elle produit de l'effet. — 55 espèces.

IBÉRIS DE PERSE, THLASPI VIVACE. *Iberis semperflorens* L. Tige et branches ligneuses. Jolies touffes de 18 pouces ; feuilles épaisses, spatulées, persistantes ; fleurs très-blanches, en corymbes, d'octobre en mars, et plus loin encore si on tond la plante. Terre franche légère, bonne exposition, orangerie. Multip. de boutures tout l'été en pot à l'ombre. Variété à feuille panachées.

2. IBÉRIS TOUJOURS VERTE. *I. sempervirens* L. Des Alpes. Plus petit et plus rustique que le précédent. Alterné avec la corbeille d'or, ces deux plantes forment les plus belles bordures du monde. Même culture ; multiplic. de graines et marcottes.

3. IBÉRIS OMBELLIFÈRE, THLASPI, TARASPIC. *I. umbellata* L. D'Espagne. Annuelle. Tige d'un pied ; feuilles oblongues ; en juillet, fleurs blanches ou d'un joli violet. Même culture, semer en place au printemps, ou en pots pour les placer avec la motte ; elle réussit mal transplantée à nu : on fera bien d'ailleurs d'en semer à diverses époques comme nous l'avons dit à l'article *Julienne*.

4. IBÉRIS JULIENNE, THLASPI JULIENNE. Variété à grandes fleurs blanches, disposées en longue grappe

serrée, d'un aussi bel effet que la julienne. Cultivée chez M. Vibert. — 21 espèces.

ÆTHIONEMA DU MONT LIBAN. *Æthionema coridifolium* DEC. Jolie petite plante vivace, frutiqueuse à la base; tiges étalées, longueur 6 à 8 pouces; feuilles linéaires. En mai et juin, fleurs charmantes, roses lilacées, en grappe terminale. Pleine terre ordinaire. — 8 Espèces.

FAMILLE DES CAPRIERS. *Calice partagé; 4 ou 5 pétales; 1 ou point de style; stigmate simple; silique ou baie polysperme.* Les plantes de cette famille, presque toutes ligneuses, aiment une terre franche, légère et chaude, excepté la Parnassie qui se trouve dans les marais, et reste rebelle à la culture.

CAPRIER COMMUN, TAPENIER. *Capparis spinosa* L. De la France mérid. Arbrisseau de 4 pieds; feuilles arrondies et lisses; de mai en juillet, fleurs solitaires et axillaires, grandes, à 4 pétales blancs et à filets purpurins. Terre légère, substantielle, placée sur un lit de pierrailles; exposition chaude, au midi, contre un mur garanti de la gelée; dès qu'il gèle, couvrir avec de la litière épaisse et sèche le pied et le bas des rameaux: peu d'eau. Multiplic. de graines semées aussitôt leur maturité, dans des pots séparés, rentrés dans la serre pendant l'hiver, et plongés dans une couche chaude au printemps, ou de marcottes par strangulation, qu'on sépare dès que les racines percent, pour les mettre dans des pots sur couche tiède, à l'ombre. Variété sans épines; autre à feuilles panachées. Les boutons des fleurs, confits au vinaigre, sont les câpres du commerce. On prépare aussi ses fruits comme les cornichons. — 85 espèces.

RÉSÉDA ODORANT. *Reseda odorata* L. D'Alger. Annuel. Tiges couchées, relevées à leur extrémité; feuilles oblongues, entières ou à 3 lobes; fleurs verdâtres, à odeur suave. Toute terre. Elle se sème d'elle-même. En serre tempérée elle devient ligneuse: on en forme un arbuste qui dure au moins 3 ans, et fleurit tout l'hiver. — 21 espèces.

PARNASSIE DES MARAIS. *Parnassia palustris.* Indigène. Tige de 8 à 10 pouces; feuilles cordiformes; en juillet et août, fleurs blanches tachées de jaune ainsi

que les cils qui les bordent et les écailles calicinales. Des prairies marécageuses ; transplanter en motte, dans les jardins, en terre de bruyère ou tourbeuse toujours humide. — 1 espèce.

FAMILLE DES SAVONNIERS. *Calice souvent partagé; 4 ou 5 pétales; ordinairement 8 étamines; 1 ou 3 styles et stigmates; drupe ou capsule.* Tous ces végétaux exotiques demandent la serre chaude ou au moins l'orangerie ; en général il leur faut peu d'arrosemens, une terre bonne et consistante. Multiplic. de graines, de boutures et marcottes.

KOELREUTERIA ou SAVONNIER PANICULÉ. *Kœlreuteria paullinoïdes* L'HÉR. *K. paniculata* LAM. *Sapindus sinensis* L. De la Chine. Arbre assez grand, agréable par ses feuilles ailées, à folioles impaires. En juin, fleurs d'un beau jaune, à 4 pétales munis chacun d'un appendice, ce qui les fait paraître doubles. Pleine terre franche, légère et fraîche. Multiplic. de marcottes, de boutures, rejetons, et de graines au printemps; repiquer en pots, pour rentrer dans l'orangerie et les planter après les gelées dans une situation ombragée. On traite de même les boutures reprises. — 1 espèce.

FAMILLE DES ÉRABLES. *Calice monophylle; pétales insérés autour d'un disque hypogyne; étamines et ovaire sur ce disque ; 1 ou 2 styles ; capsule à 3 loges, ou 2-3 capsules monospermes soudées à la base.* Arbres et arbrisseaux de pleine terre, à feuilles opposées. De graines, de marcottes et de greffe. Un seul, l'érable à feuilles de frêne, se multiplie facilement de bouture.

ÉRABLE A FEUILLES DE FRÊNE. *Acer negundo* L. de l'Am. sept. Grand arbre d'une croissance très-rapide, mais cassant, remarquable par la couleur verte de ses rameaux ; feuilles ailées à 5-7 folioles oblongues. A ses fleurs dioïques, vertes et pendantes, succèdent de petits fruits disposés en longues grappes, et ne contenant ordinairement que fort peu de bonnes graines ; aussi le multiplie-t-on habituellement de boutures qui réussissent très-bien en terre fraîche.

2. ÉRABLE JASPÉ. *A. pensylvanicum* L., *striatum* LAM. De l'Am. sept. Moyen arbre très-recherché à cause de son tronc agréablement jaspé de blanc ; ses jeunes pousses, d'abord vertes, rougissent ensuite ; ses feuilles sont grandes, en cœur, arrondies à 3 lobes aigus

et dentés : à ses fleurs hermaphrodites, verdâtres, disposées en longues grappes pendantes, succèdent des fruits contenant en partie de bonnes graines, mais que l'on sème rarement parce que le plant qui en provient est d'une croissance très-lente; on préfère multiplier cette intéressante espèce par la greffe sur le sycomore, à quelques pouces de terre, pour avoir une belle tige jaspée dans toute sa longueur. Il faut la planter isolément pour que la vue puisse en jouir.

3. Érable de montagne. *A. montanum* H. K. *spicatum* Lam. Arbre de 20 à 30 pieds chez nous, assez délicat, se multipliant de greffe comme le précédent, auquel il ressemble par ses feuilles, mais il n'a pas le bois jaspé, et ses grappes de fleurs jaunâtres sont droites.

4. Érable de Tartarie. *A. tataricum* L. Petit arbre très-rameux, haut seulement de 8 à 12 pieds; feuilles en cœur, sub-lobées, inégalement dentées; en mai et juin, fleurs en grappe courte droite, blanches lavées de rose; fruits courts également lavés de rose. Cultivé comme arbrisseau, il produit de l'effet par ses fruits rouges.

5. Érable rouge. *A. rubrum* L. De l'Am. sept. Grand et bel arbre formant une large tête; feuilles en cœur à 3-5 lobes aigus, dentés, blanches en dessous; en avril, fleurs dioïques en petites ombelles, sessiles, très-rouges, auxquelles succèdent des fruits également rouges.

6. Érable a fruit cotonneux. *A. eriocarpon* Mich. De l'Am. sept. Port du précédent; feuilles plus profondément découpées, moins blanches en dessous; en avril, fleurs dioïques, blanches, en très-petites ombelles sessiles, auxquelles succèdent des fruits cotonneux blanchâtres.

7. Érable a sucre. *A. saccharinum* L. De l'Am. sept. Arbre de moyenne taille, assez semblable à l'Érable plane; ses feuilles sont grandes, à 3-5 lobes aigus, quelquefois incisés, velues en dessous dans leur jeunesse, un peu glauques de ce côté étant adultes et ne conservant de poils que dans les angles de leurs nervures; en avril, fleurs jaunâtres, polygames, monoïques, en corymbe pendant; elles ont un calice à 4 div., point

de pétales, 8 étamines non saillantes, un ovaire soyeux à 2 ailes. Les fruits quoique bien conformés sont toujours vides, sur l'arbre du jardin de M. Vilmorin. Multipl. de greffe. Espèce célèbre par le sucre qu'on en tire aux États-Unis, mais elle n'est pas la seule qui en fournisse.

8. Érable plane. *A. platanoïdes* L. Indigène. Moyen arbre à tête arrondie; feuilles à 5 lobes aigus, nues et un peu glauques en dessous; fin d'avril, fleurs jaunâtres en corymbe hermaphrodite; fruits munis de grandes et larges ailes. Très-propre à former des allées et des quinconces. Multiplic de graines. Variété à feuilles laciniées, *A. plat. laciniosum*. Plus délicat, moins grand et se multipliant de greffe.

9. Érable sycomore. *A. pseudoplatanus* L. Indigène. Plus élevé que le précédent; feuilles plus grandes, plus épaisses, moins découpées; fleurs vert jaunâtre, hermaphrodites, en longue grappe pendante; fruit nombreux, à grandes ailes; multiplic. facile de graines. Var. à feuilles panachées de jaune qu'on multiplie de greffe.

10. Érable champêtre. *A. campestre* L. Indigène Petit arbre à écorce subéreuse, à tête étalée; feuilles moyennes, à 5 lobes oblongs; fleurs verdâtres en corymbe. Bois très-dur.

11. Érable de Naples. *A. neapolitanum* Ten. Moyen arbre à feuilles grandes, épaisses, arrondies, glauques et cotonneuses en dessous, à 5 lobes arrondis. Espèce encore rare. Multiplic. de greffe. Chez M. Vilmorin et au Jardin du roi.

12. Érable opale. *A. opalus* W. Des Alpes. Petit arbre à rameaux étalés; feuilles arrondies, à 3-5 lobes obtus, dentés; fleurs dioïques, en corymbe grêle, blanchâtres; multipl. de greffe.

13. Érable a feuille d'obier. *A. opulifolium* W. Des Alpes. Petit arbre à feuilles moyennes, en cœur, à 5 lobes obtus, dentés, glauques en dessous; fleurs en corymbe, hermaphrodites, jaunâtres.

14. Érable hybride. *A. hybridum* Bosc. De l'Am. sept. La taille de celui-ci n'est pas encore vérifiée;

feuilles trilobées, à lobes aigus, dentés, épaisses, raides, d'un vert foncé en dessus. Au Jardin du Roi.

15. Érable de Montpellier. *A. monspessulanum* L. Moyen arbre devenant assez gros sans acquérir une grande hauteur; feuilles petites, raides, à 3 lobes entiers, divergens; fleurs peu nombreuses, jaunâtres, en corymbe: fruits à ailes courtes et rougissant à la maturité.

16. Érable de Crète. *A. creticum* L. Arbrisseau toujours vert, à petites feuilles, les unes entières, les autres trilobées: fleurs blanchâtres en corymbe. Paraît n'être qu'une variété de l'érable de Montpellier.

17. Érable du Népaul. *A. oblongifolium* Wall. Feuilles oblongues lancéolées-aigues. Nouvellement introduite en France, cette espèce demande quelques précautions contre les gelées. Sa tige s'élance bien et paraît devoir s'élever à une certaine hauteur. On ne devra la confier à la pleine terre que lorsqu'elle aura un certain âge.

Les Érables d'Europe viennent partout; mais ceux d'Amérique demandent une terre substantielle et plus fraîche. Tous sont utiles et agréables. Le semis et la greffe sont leurs moyens ordinaires de propagation. — 30 esp.

PAVIER rouge ou a fleurs rouges. *Pavia rubra* Trew. *Æsculus rubra* L. De la Caroline. Arbrisseau de 15 à 20 pieds; feuilles digitées, à 4 ou 5 folioles ovales-allongées; en mai, fleurs en grappes allongées, d'un assez beau rouge. Le fruit est un petit marron. Tout terrain un peu frais, mieux terre fraîche légère; toute exposition, mais de préférence, le grand soleil. Multiplic. de marcottes, et semis en terrines sur couche tiède; rentrer le jeune plant l'hiver, ou le placer dans une situation bien abritée et le couvrir de litière dans les grandes gelées pendant 2 ans. On le greffe sur le marronier d'Inde. Le *P. hybrida* est plus grand, a le feuillage plus vert, ses grappes plus longues, mais moins rouges: il a 2 sous-variétés peu intéressantes.

2. Pavier jaune ou a fleurs jaunes. *P. lutea* Duh. *Æsculus flava* H. K. De la Caroline. Arbre de 20 à 30 pieds; feuilles à 5 folioles oblongues, pointues, dentées; en mai, fleurs à grappes, jaune pâle.

Même culture, mais plus rustique; semis en pleine terre. Il a une variété à folioles plus longues, plus pendantes, à fleurs rouges. Bois tendre et sans force.

3. Pavier de l'Ohio. *P. ohiotensis.* Arbre de 25 pieds, fort gros, à fleurs blanches et à capsules épineuses.

4. Pavier de 2 couleurs. *P. discolor* Pursh. De la Géorgie. Petit arbre fleurissant à la hauteur de 2 pieds. Encore peu multiplié : se voit chez M. Soulange.

5. Pavier a longs épis, Pavier nain. *P. macrostachia* Herb. de l'Am. vol. 3. *P. edulis* Poit. D'Amérique. Arbrisseau à folioles cotonneuses en dessous, dentées et pointues; en juillet et août, fleurs blanches, odorantes, en longues grappes. Les fruits sont de petits marrons qu'on peut manger crus ou rôtis. Il faut les semer de suite, parce qu'ils se fanent. Cet arbrisseau aime une terre douce, fraîche, à demi-ombre, ou sur les bords des eaux qu'il orne admirablement. — 6 espèces et quelques variétés.

MARRONIER d'Inde, *Æsculus hyppocastanum* L. De l'Asie. Très-bel arbre de 60 à 30 pieds; racines pivotantes. En mai, fleurs en thyrse, grandes, blanches, panachées de rouge. Très-rustique. Tout terrain; mieux frais et substantiel. Culture du châtaignier jusqu'à ce qu'il soit en place. Il souffre la taille et la tonte. Variété à feuilles panachées. Le bois du marronier, quoique tendre, prend un beau poli.

2. Marronier rubicond. *Æ. rubicunda* Cand. Herb. de l'Am. vol. 6. Arbre de l'Amérique mér. provenu de graines reçues de ce pays et données au Jardin des Plantes, par M. Michaux en 1812. Cet arbre s'élève moins, a le feuillage plus vert et plus gaufré que le marronier ordinaire; il fleurit aussi plus jeune, et à ses fleurs d'un beau rouge succèdent de gros fruits ovales ou oblongs, peu ou point hérissés, dont les graines reproduisent constamment leur espèce, et dont les jeunes individus fleurissent à leur troisième ou quatrième année. — 2 espèces.

FAMILLE des Malpighiacées. *Calice partagé en 5; 5 pétales et 10 étamines, alternes, sur le disque; ovaire simple ou 3-lobé; 3 styles, 3 ou 6 stigmates. Fruit 3-loculaire.* Ces végé-

taux, exotiques et de serre chaude ou tempérée, aiment une terre franche légère, et se multiplient de graines, boutures et marcottes.

BANISTÉRIA COTONNEUX. *Banisteria tomentosa.* DESF. HERB. DE L'AM. vol. 6. De l'Amér. mérid. Grand arbrisseau sarmenteux, volubile, de 36 à 40 pieds; feuilles ovales elliptiques; en mai-juin, fleurs grandes, belles, jaune-clair, en large corymbe. Serre chaude. Terre franche légère avec terreau végétal. Multiplic. de marcottes. — 33 espèces.

MALPIGHIER GLABRE, MOUREILLIER, CERISIER DES ANTILLES. *Malpighia glabra.* Arbrisseau de 12 à 15 pieds, toujours vert comme les suivans; feuilles ovales-aiguës; de janvier en juillet, fleurs d'un rouge léger, à odeur d'aubépine, petites, en ombelles. Baie comme des cerises rouges. Terre franche légère et substantielle; exposition chaude en juillet et août; le reste de l'année en serre chaude. Multiplic. de graines et boutures en été, sur couche chaude et sous châssis, ou dans la tannée sous entonnoir. — MALPIGHIER A FEUILLES DE GRENADIER. *M. punicifolia* L. De l'Amér. mérid. comme les autres. Tiges de 10 à 12 pieds; feuilles ovales et luisantes; en mai-juillet, fleurs pourpres en ombelles; fruits bons à manger. — MALPIGHIER A LARGES FEUILLES. *M. macrophylla.* H. P. Arbrisseau à grandes feuilles ovales, coriaces, munies en dessous de soies couchées, insérées par le milieu et fort piquantes par les deux bouts. Jolies fleurs blanches; fruits mangeables, gros comme un œuf de poule. — MALPIGHIER PIQUANT, BOIS CAPITAINE. *M. urens* L. Autre arbrisseau à feuilles moins grandes, également munies en dessous de soies piquantes; de juillet en octobre, fleurs blanches et purpurines. Fruits cérasiformes. — MALPIGHIER A FEUILLES D'YEUSE. *M. coccifera* L. HERB. DE L'AM. vol. 4. Arbuste à feuilles arrondies, épineuses sur les bords; en été, fleurs rougeâtres. — MALPIGHIER A FEUILLES DE HOUX. *M. ilicifolia* MIL., à fleurs pourpres et frangées. Même culture pour les *M. nitida*, *angustifolia*, HERB. DE L'AM. vol. 6. — 36 esp.

FAMILLE DES MILLE-PERTUIS. *Calice partagé en 4 ou 5;*

autant de pétales ; étamines nombreuses, réunies à leur base en plusieurs corps ; ovaire simple ; plusieurs styles et autant de stigmates ; capsule ou baie à plusieurs graines ; feuilles et fleurs opposées. Terre légère ; multiplication de graines, boutures, et marcottes.

MILLE-PERTUIS A GRANDES FLEURS. *Hypericum calycinum* L. Du Levant. Tiges d'un pied, simples, faibles ; feuilles grandes, sessiles, ovales, couvertes, comme tout le genre, de points transparens ; de juin en septembre, fleurs de 3 pouces de diamètre, très-ouvertes, beau jaune, et remplies de longues étamines jaunes. Terre franche légère ; mi-soleil. Multiplic. de graines sur couche au printemps pour repiquer en place à l'automne, ou de marcottes et de boutures en été, ou de racines à l'automne. Propre aux rocailles des jardins paysagers. Couverture l'hiver.

2. MILLE-PERTUIS A ODEUR DE BOUC. *H. hircinum* L. D'Espagne. Tige de 2 à 3 pieds ; feuilles ovales, glauques ; tout l'été, fleurs jaunes, à longues étamines. Même terre et multiplic. Exposition chaude.

3—4. MILLE-PERTUIS DE LA CHINE. *H. sinense*. LAM. Tiges de 18 pouces ; feuilles ovales ; de septembre en décembre, mais seulement en orangerie, fleurs grandes, jaune doré. MILLE-PERTUIS DE MAHON. *H. balearicum* L. Tiges de 2 à 3 pieds, à feuilles petites, ovales oblongues, glanduleuses aux bords ; fleurs solitaires jaunes, tout l'été. Même culture ainsi que pour l'*Hypericum creticum*.

6. MILLE-PERTUIS EN PYRAMIDE. *H. pyramidatum* W. *H. macrocarpum* MICH. Du Canada. Rustique. Tige de 30 pouces, droite ; feuilles ovales ; en juin et septembre, fleurs moyennes, d'un beau jaune ; gros fruits. Même culture, mais pleine terre. — 110 esp.

ANDROSÈME OFFICINAL. *Androsemum officinale* DEC. Indigène. Arbuste touffu, arrondi, haut de 1 à 2 pieds, feuilles ovoïdes, sessiles, grandes, rougissant en automne ; tout l'été, fleurs jaunes en ombelle terminale, auxquelles succèdent des baies noires et luisantes. Préfère les lieux frais. Multiplic. d'éclats et de graines. — 1 espèce.

FAMILLE DES GUTTIERS. *Calice partagé ; souvent 4 pétales ;*

1 ou point de style; stigmate simple ou divisé; *fruit le plus souvent uniloculaire*. Les végétaux de cette famille sont de beaux arbres des régions équatoriales, contenant presque tous un suc jaune propre à la peinture; quelques-uns sont parasites dans leur jeunesse. Tous ont les feuilles opposées, grandes, coriaces; ils se multiplient de marcottes, de boutures, et de graines qu'on reçoit de leur pays. Terre légère. Serre chaude.

CLUSIER JAUNE. *Clusia flava* L. De la Jamaïque. Arbre de 20 pieds; feuilles grandes, arrondies, succulentes; en été, fleurs jaunes. La beauté de ses grandes feuilles le fait rechercher. — 16 espèces.

XANTHOCHYME DES PEINTRES. *Xanthochymus pictorius*. ROXB. Du Coromandel. Superbe arbre, droit, à rameaux ouverts à angle droit : feuilles oblongues aiguës, coriaces, longues de 8 à 12 pouces; à des époques indéterminées, fleurs moyennes d'un blanc sale, latérales et groupées. Son nom exprime que son suc est jaune. Terre légère; serre chaude : multiplic. de bouture. Avait été jusqu'en 1825 dans le commerce sous le nom de *Mangoustan*. — 2 espèces.

ÉLÉOCARPE BLEU. *Elæocarpus cyaneus* SIMS. HERB. DE L'AM. vol. 4. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 3 pieds. Feuilles alternes, oblongues-lancéolées, dentées, persistantes; fleurs blanches, pendantes, à pétales frangés, en grappe. Terre de bruyère, serre tempérée l'hiver. Multiplic. de marcottes. — 10 espèces.

FAMILLE DES ORANGERS. *Calice monophylle, souvent partagé; pétales à base large autour d'un disque hypogyne; étamines insérées de même; 1 style à stigmate quelquefois divisé; baies ou capsules*. Ces végétaux, sans craindre beaucoup le froid, ne peuvent cependant résister en pleine terre sans de grandes précautions. Terre franche légère; tous les modes de multiplication.

ORANGER. Nous avons amplement exposé l'histoire et la culture de l'oranger à l'article *Arbres fruitiers*, page 403. Ce bel arbre n'en doit pas moins figurer ici comme l'un des plus précieux ornemens des jardins, par son port magnifique, par sa verdure continuelle, par l'abondance et la suavité de ses fleurs. Voyez au lieu cité. — 12 espèces, et de plus de 100 variétés.

MURRAYA EXOTIQUE. BOIS DE CHINE. *Murraya exotica* L. Arbrisseau de 2 à 4 pieds, rameux; feuilles ailées à 5-7 folioles elliptiques, luisantes; en été, fleurs

blanches, petites, en corymbe terminal, odoran
Serre chaude. Terre légère. Multiplic. de bouture s
cloche. — 4 espèces.

TRIPHASIE TRIFOLIÉE. *Triphasia trifoliata* CA
Limonia trifoliata L. HERB. DE L'AM. vol. 6.
l'Inde. Arbrisseau de 2 à 3 pieds, à rameaux étal
menus, un peu fléchis en zigzag; feuilles à 3 f
lioles ovales, persistantes, échancrées au sommet, pa
semées de glandes transparentes; en mai-juin, fleu
blanches, odorantes, à 3 pétales ovales-oblongs, 5
6 fois plus grands que le calice; fruits rouges, ovales
double grosseur de la groseille, succulens, saveur douce
Serre chaude, où les fruits mûrissent bien et servent à
le multiplier et à faire des confitures en pays chaud.—
1 espèce.

THÉ DE LA CHINE. THÉ BOU. *Thea sinensis* SIMS.
T. *Bohea* L. HERB. DE L'AM. vol. 4. De la Chine. Très-joli arbrisseau de 4 à 6 pieds; feuilles persistantes, ovales, dentées, assez longues; en septem., fleurs très-nombreuses, blanches; fruits verts, dont les semences parviennent à maturité. Orangerie. Terre franche légère; mi-soleil. Multiplic. de graines, boutures, rejetons et marcottes au printemps, sur couche et sous châssis. *Il serait de pleine terre dans le midi de la France.*

2.—3. THÉ SESANQUA. *T. sesanqua* HORTUL. Feuilles oblongues lancéolées, très-luisantes, dentées, arquées en arrière; fleurs blanches plus petites. — THÉ VERT. *T. viridis* HORTUL. Celui-ci tient mieux son bois et s'élève plus haut que les précédens: ses feuilles, ovales elliptiques et dentées, sont raides et beaucoup plus petites. Sa fleur est comme celle du *T. sesanqua*. Même cult. — *3 esp.*

CAMELLIER DU JAPON, ROSE DU JAPON ET DE LA CHINE. *Camellia Japonica* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Arbrisseau superbe, toujours vert, de 2 à 8 pieds; feuilles ovales, dentées, pointues, coriaces, d'un beau vert luisant; de février en mai, fleurs axillaires et terminales, à calice imbriqué, à 5-9 grands pétales d'un rouge vif réunis à la base des étamines qui sont nombreuses et polyadelphes. Terre franche légère, mêlée avec 3/4 de celle de bruyère, ou plutôt terre de bruyère

pure ; mi-soleil en été, et l'hiver serre tempérée; arrosemens modérés, mais fréquens en été, et rares en hiver. Multiplic. de semis, ou plus communément de boutures étouffées sous cloches, et de marcottes par strangulation qui sont un an à s'enraciner. On leur donne des vases proportionnés à la grosseur de la motte, et on ne rempote que quand le vase est bien rempli de racines. Pendant long-temps on n'a multiplié les variétés à fleurs doubles que par la greffe en approche sur celui à fleurs simples ; mais M. Soulange les greffe aujourd'hui avec non moins de succès, et avec beaucoup plus de célérité par la greffe en fente étouffée sous cloche. On obtient aussi par ce procédé des plantes mieux faites : il mérite de se généraliser.

Le commerce est en possession d'un grand nombre de variétés de cette belle plante, et ce nombre augmente encore tous les jours par les semis des graines qu'on récolte en France et ailleurs, de sorte que leur nomenclature est peu certaine, et souvent arbitraire. L'année prochaine, nous tâcherons d'en donner une liste plus étendue et plus méthodique que celle ci-dessous. Nous allons en citer quelques-unes.

Variétés : *Camellia à fleurs blanches simples ; à fleurs rouges id.* Le 1er. a les pétales plus grands que le 2e., et de plus une légère odeur très-suave. Ces 2 plantes, probablement le type du genre, sont plus robustes que les autres ; leurs feuilles sont plus grandes. *C. semiplena.* Fleurs semi-doubles, moins grandes, d'un rose vif. *C. expansa.* Pétales plus nombreux, taillés en lanières au centre, en soucoupes larges à la circonférence, ceux du milieu mêlés à beaucoup d'étamines; fleur rose, moins grande, mais approchant des formes élégantes de celle de l'*hexangularis*. *C. à fleurs pourpres ; à fleurs semi-doubles ; à fleurs rouges*, très-doubles (HERB. DE L'AM. vol. 1). *C. à fleurs doubles*, plus grandes, à pétales épais, d'un blanc pur (HERB. DE L'AM. vol. 1). *C. à fleurs doubles rouges*, panachées de blanc pur (HERB. DE L'AM. vol. 1); elle devient entièrement rouge, si on lui donne une terre trop substantielle, et trop d'eau. *C. rubpicaulis*,

d'un rouge vif; son feuillage ressemble un peu à celu du panaché, mais il est moins ample. *C. pink*, à fleurs d'un rose tendre, un peu moins grandes que celles du blanc, mais à pétales aussi fermes, et à feuilles plus arrondies et moins dentées. *C. pallida*, à fleurs rose très-tendre, plus grandes que celles du précédent. *C. pompon*, fleurs à pétales planes à la circonférence, en forme de petit cornet au centre de la fleur, blancs, à onglets rouges, à odeur très-faible; cette belle variété change de forme et de coloris, qui est quelquefois nuancé d'un jaune léger. Sous-variétés : *C. fimbriata*. *C. à fleurs de Pivoine*, charmante variété à fleurs grandes comme la précédente, et d'un rose tendre. Ces 2 dernières variétés sont sujettes à varier de coloris, comme *le panaché double*, suivant la terre et la culture qu'on leur donne. Sous-variétés: *C. conquiflora*. *C. à feuilles de Myrte*, feuilles plus petites que les autres variétés; fleurs très-doubles, d'un beau rouge, même forme que celle du *C. blanc*, mais plus petites. Sous-variété : *involuta*. *C. buffle* ou *incarnat*, fleur couleur de la rose *cuisse de nymphe*, et forme du *C. blanc*, dont il n'est qu'une sous-variété; autre sous-variété dont la fleur moins régulière a une teinte jaune plus prononcée. *C. à fleur d'Anémone*, feuilles d'un vert foncé, vernissées, nervures moins prononcées; fleurs d'un rouge vif, à grands pétales à la circonférence et beaucoup de petits au centre, rangés régulièrement et imbriqués. Sous-variété : *Warata*, ayant au centre de la fleur des pétales blancs tranchant agréablement. *C. atrorubens*, nouvelle variété et l'une des plus riches. Il existe une sous-variété du rouge, nommée *coronata*, dont la fleur est plus régulière. *C. sesanqua*. Véritable espèce botanique, qui se distingue des autres par ses tiges grêles, allongées et flexibles, par ses feuilles plus petites et par ses petites fleurs blanches, larges seulement d'un pouce, et semi-doubles. Les Chinois font usage de ses feuilles en infusion, comme du thé, d'où le nom *thea oleosa*. Le sasanqua à fleur rouge du commerce, HERB. DE L'AM. v. 7., nous semble ne pas appartenir à cette espèce; mais le *C. olivæfera* s'en rapproche beau-

coup ; il se tient mieux, sa feuille est plus grande et sa fleur simple, à 6-7 pétales tourmentés, échancrés au sommet, s'ouvrant peu, est beaucoup plus grande. Son fruit, semblable à une olive, sert, en Chine, à faire de l'huile. *C. hexangularis* à fleurs rose très-tendre, grandes. ombrées, dont les pétales nombreux, partagés visiblement en 6 angles, sont réfléchis en dedans. Enfin M. Soulange a rapporté d'Angleterre et mis dans le commerce, le véritable *camellia axillaris*, très-différent de celui que nous avions sous ce nom. — 3 espèces et plus de 100 variétés.

GORDONIA A FEUILLES GLABRES. Alcée de la Floride. *Gordonia lasianthus* L. De la Caroline. Arbre de 60 pieds, ne s'élevant dans nos jardins qu'à 12 ou 15. Feuilles ovales-aiguës, persistantes; en septembre et octobre, fleurs d'un bel effet, à 5 pétales blancs, velus. Son écorce sert à tanner les cuirs. — GORDONIA PUBESCENT. *G. pubescens* LAM. HERB. DE L'AM. vol. 4. Du même lieu. Arbre de 30 pieds, plus délicat; tige moins droite; feuilles peu nombreuses, entassées, aiguës, étroites; en août et septembre, fleurs grandes, blanches, au haut des vieilles pousses, odeur de violette. Multiplic. de graines ou marcottes. Terre franche légère; orangerie; bonne exposition, et même sur une couche modérée pour faire épanouir les fleurs. —5 esp.

STEWARTIA A UN STYLE, MALACHODENDRON. *Stewartia malachodendron*. De Virginie. Très-bel arbrisseau de 6 pieds; tiges droites; feuilles grandes, ovales-aiguës; en juin-juillet, fleurs blanches, à bords frangés, maculées et rayées de pourpre, odorantes, grandes. Terre franche ou de bruyère. Multiplic. de marcottes, qui souvent sont 2 ans à prendre; mieux de graines du pays; près du jour dans l'orangerie, où il faut le tenir l'hiver, jusqu'à ce qu'il soit adulte. Alors on le met en situation abritée et ombragée; on le garantit des gelées printanières qui détruisent ses pousses précoces et le font périr. —STEWARTIA A 5 STYLES. *S. pentagyna*. De Virginie. Aussi élégant, plus petit, mais plus rustique que le précédent, auquel il ressemble. Feuilles souvent roulées sur leurs bords, velues en

[illegible] leurs plus larges, aussi [illegible]; [illegible] à 4 ou 5 pétales, [illegible] le rouge et [illegible] en [illegible], mûrit quelquefois ses graines. [illegible] — 1 espèce.

FAMILLE [illegible] *Calice monophylle* [illegible] en orangerie et se multiplient de graines, [illegible] [illegible].

[illegible] du Cap. *Aitonia capensis*. [illegible] Arbrisseau de 4 à 6 pieds, feuilles menues, pendantes; fleurs solitaires, rougeâtres, de longue durée au printemps, et se succédant les unes aux autres une grande partie de la belle saison. Le fruit membraneux est plus curieux que la fleur. Terre franche mêlée de terreau de bruyère; multiplier par marcottes. Orangerie. Chez MM. Noisette et Cels. — 1 espèce.

AZÉDARACH [illegible]. faux sycomore, arbre saint, arbre à chapelet. *Melia azedarach* L. De la Sicile et de l'Inde. Grand arbre dans son pays, et petit à Paris. feuilles 2 fois ailées, à folioles ovales, aiguës, entières ou légèrement dentées : en juin-juillet, fleurs en panicules axillaires, ayant la couleur et l'odeur du lilas : tube des étamines pourpre. Multiplier de graines sur couche : repiquer le plant en pots; rentrer en orangerie pendant 2 ou 4 ans, et mettre ensuite en pleine terre légère à bonne exposition.

2. AZÉDARACH TOUJOURS VERT, LILAS DES INDES, MARGOUSIER. *M. azedarach sempervirens* WILLD. De l'Inde. Moins grand et ne pouvant supporter l'hiver dehors : feuilles et fleurs à peu près semblables au précédent; mais ses folioles sont profondément dentées : fleurit à l'âge de 2 ans, et à la hauteur d'un pied; donne des fruits qui servent à le multiplier comme le précédent, mais il faut le tenir en pot et le rentrer en orangerie l'hiver. — 7 espèces.

FAMILLE DES VIGNES. *Calice monophylle; 4 ou 6 pétales à base large; autant d'étamines opposées aux pétales; ovaire simple; 1 ou point de style; stigmate simple; baies; tiges sar-*

menteuses. Tout terrain; multiplication de graines, boutures, marcottes ou éclats, arbrisseaux propres à couvrir des cabinets, à garnir des murailles, des treillages, etc.

VIGNE-VIERGE. *Cissus quinquefolia* H. P. *Cissus hederacea* WILLD. *Hedera quinquefolia* L. Arbrisseau de l'Amér. septent. Rameaux sarmenteux, pourvus de vrilles, et s'implantant, par le moyen de racines, sur les arbres, sur les murs et sur les rochers. Feuilles nombreuses, à 5 folioles ovales, d'un beau vert luisant qui devient rouge à l'automne; fleurs verdâtres de peu d'apparence. Multiplic. de graines, marcottes ou boutures. Peu difficile sur le terrain et l'exposition; mieux terre fraîche et mi-soleil. Le *Cissus orientalis* LAM. Un peu moins grand, à feuilles triternées, passe aussi en pleine terre avec couverture sur le pied pendant les gelées. Le cissus *vitigena* L. et *antarctica* VENT. sont d'orangerie.

FAMILLE DES GÉRANIERS. *Calice 5-phylle; autant de pétales; 5-10 étamines, libres ou monadelphes, toutes complètes ou quelques-unes incomplètes; ovaire simple; 1 style; 5 stigmates; fruits à 5 loges, ou 5 capsules; feuilles stipulées*. Les genres que les botanistes réunissent dans cette famille, se cultivant assez différemment les uns des autres, nous exposons à chacun d'eux leur culture en particulier. Le genre *Geranium* lui-même, ayant été divisé en 3 par l'Héritier, nous adoptons cette division réclamée par la culture.

PELARGONIUM. L'HER. Genre composé d'environ 200 esp., presque toutes du Cap, auxquelles l'horticulture a ajouté 2 à 3 fois autant d'hybrides ou de variétés obtenues par la culture, et qui s'en distinguent par leurs fleurs plus grandes, plus gracieuses ou plus singulières. Aussi ces variétés sont-elles plus recherchées des amateurs que les anciennes epèces qu'on laisse aujourd'hui, la plupart, reléguées dans les jardins botaniques. Quelques-unes ont les racines tuberculeuses et les tiges herbacées; on les multiplie de graines et par la séparation de leurs tubercules; mais la plus grande partie étant des arbrisseaux de 1 à 4 pieds à bois mou, très-aqueux dans la jeunesse, se multiplient plus communément de boutures, et ils exigent des soins particuliers, non-seulement pour leur conservation, mais encore pour les faire végéter avec vigueur, et pour en obtenir des fleurs

grandes, nombreuses, éclatantes; telles qu'on en voit chez MM. Lemon, Mathieu et quelques autres horticulteurs. Ces *Pélargonium*, que la pratique et l'usage désignent toujours sous le nom *Géranium*, ont besoin, pour parvenir à toute leur beauté, d'être cultivés en serre tempérée et très-éclairée depuis la mi-septembre jusqu'à la fin de mai; et, tant qu'ils y sont, il faut les mouiller avec prudence en raison de leur vigueur, de l'humidité locale, et de la chaleur que peuvent y produire les rayons du soleil; il faut aussi les entretenir dans le plus grand état de propreté, en ôtant successivement les feuilles qui jaunissent, et les parties attaquées de moisissure : on ne manquera pas de donner de l'air, de renouveler celui de la serre toutes les fois que le soleil et la température extérieure le permettront. Quant à la température de la serre même, il faut tâcher qu'elle ne descende pas au-dessous de 4 degrés de chaleur, thermomètre de Réamur, et qu'elle ne s'élève pas au-dessus de 10 avant le mois d'avril : à cette époque la plupart des Pélargonium marqueront, et le soleil augmentant naturellement la chaleur de la serre, il faudra aussi augmenter l'air afin d'éviter l'étiolement. Les plantes ayant alors pris un grand développement, on les espacera davantage tout en les disposant avec grâce et régularité, soit sur leurs gradins, soit sur des tables horizontales, en mettant toujours les plus basses sur le devant. Si la serre peut être construite de manière que toutes les plantes ne soient que de 2 à 4 pieds du verre, elles en seront mieux.

Les Pélargonium, ainsi disposés, fleuriront la plupart du 15 avril en juin; c'est alors qu'ils produisent un effet enchanteur par leur éclat et la diversité de leurs couleurs; pendant tout ce temps il ne faudra pas ôter les panneaux de la serre, parce que les vents, le hâle et la pluie gâteraient leurs fleurs; quand le soleil est trop ardent on met ou une toile légère ou des paillassons à claire-voie sur la serre pour en rompre les rayons et non pour produire de l'obscurité. Enfin, lorsque les fleurs sont presque passées, on sort toutes les plantes et on enfonce leurs pots en terre, à demi-ombre, pour que

les plantes durcissent et mûrissent leur bois. Peu de temps après on peut en couper des branches pour faire des boutures. Si même on a soin de couper les fleurs à mesure qu'elles se passent, la plupart remonteront et continueront de fleurir jusqu'à la fin de l'été.

Taille et rempotage. Ces deux opérations sont indispensables si l'on veut avoir de belles plantes, elles s'exécutent en août simultanément, ou quinze jours environ l'une de l'autre. La taille consiste à supprimer entièrement les branches menues et mal placées, à couper les fortes à 8 ou 12 lignes de longueur, et à faire en sorte que la plante ait une tête arrondie et régulière avec 4 à 8 branches. Le rempotage consiste à donner aux plantes de plus grand pots si elles en ont besoin, et une terre douce, légère, rendue fertile par l'addition de bon terreau.

Multiplication. Les Pélargonium, cultivés pour leur beauté, ne donnent pas tous des graines, et ceux qui en produisent ne rendent pas toujours leur espèce par semis; cependant il faut semer pour obtenir de nouvelles variétés : le semis se fait à nu, sous châssis ou en terrines remplies de terre légère que l'on place également sous un châssis entretenu dans une humidité convenable. Si on ne peut semer aussitôt la maturité des graines, on sèmera au printemps, et à mesure que les jeunes plantes se fortifieront on les repiquera séparement dans de petits pots. La plupart des Pélargonium reprenant de boutures avec facilité, leur multiplication par ce procédé n'offre pas de difficultés; cependant le succès sera plus certain si on opère sur du terreau de couche foulé, en plein air ou mieux sous châssis. La saison la plus avantageuse est depuis juillet jusqu'en septembre; mais on peut le faire en tout temps avec les soins convenables à la saison. En trois semaines ou un mois, les boutures sont assez enracinées pour être repiquées en pots et traitées comme des plantes faites.

Les Pélargonium étant en végétation toute l'année, il faut les rentrer en serre au commencement d'octobre, et, quoiqu'ils puissent vivre un assez grand nombre d'années, on fera bien de n'en cultiver que de l'âge de 2 à 4

ans, parce que c'est dans cet âge qu'ils ont la plus belle forme et produisent de plus belles fleurs.

Les semis produisant successivement de plus belles variétés que les anciennes, voici la liste de celles que M. Lemon cultive aujourd'hui, 1833, de préférence à toutes les autres. Cela n'empêche pas de cultiver aussi les espèces communes et trop bien connues pour qu'il soit nécessaire de les relater ici, et pour lesquelles nous renvoyons à l'édition de 1832.

Pelargonium abietinum, très-grandes fleurs incarnates.
— *Adansonii*, rouge vif avec 5 macules pourpres.
— *affine*, rose tendre.
— *amœnum*, beau violet à fond blanc.
— *amplisissimum*, beau rouge maculé de noir.
— *ardens arboreum*, couleur de feu rembrunie.
— *Berlesianum*, violet pur, macules noires.
— *brassicoïdes*, couleurs brillantes vives et pures.
— *Claitonia*, violet maculé de blanc.
— *concessum*, très-grandes fleurs ponceau.
— *coronarium*, fleurs énormes, rouge safrané.
— *coronatum magniflorum*, la plus grande des fleurs blanches.
— *desfontainianum*, rouge corail maculé de noir.
— *diadematum coccineum*.
— —— *roseum*, rose tendre, tous les pétales maculés de violet.
electum, fleur d'un blanc bleuâtre.
— *exornatum*, pourpre vif, tous les pétales maculés de brun.
— *Hericartianum*, pétales inférieurs rose violacé, les inférieurs pourpre cocciné.
— *fulminans*, grande fleur carmin mêlé de feu.
— *fusco-superbum*, fleur grande, pourpre foncé.
— *honorabile*, rose brillant.
— *Imperator novum*, fleurs grandes, rouges, bordées.
— *involutum*, fleurs grandes, cerise, se montrant en hiver.
— *Jaquinianum*, fleurs grandes, bleu pourpre.

— *Julianum*, les 2 pétales supérieurs roses, maculés en cramoisi, les 3 inférieurs blancs.
— *lanigerum*, le plus beau des violets.
— *Megaleum*, fleur grande amaranthe.
— *nigrum*, fleurs du *quinquevulnerum* en arbre, plus grandes et plus colorées.
— *Poiteanum*, pétales inférieurs bleuâtres, les supérieurs pourpre clair.
— *pulcherrimum verum*, fleurs rouge vif.
— *rubescens novum*, plus beau en tout que l'ancien.
— *splendens verum*, rose vif maculé de brun.
— *teniescens*, les pétales supérieurs cramoisis, les inférieurs bleuâtres.
— *Thunbergianum majus*, fleur grande rose tendre.
— *versicolor verum*, fleur blanche bordée de rouge.

ERODIUM DES ALPES. *Erodium Alpinum*. W. Racine tubéreuse; tige courte, herbacée; feuilles deux fois pinnatifides; fleurs en ombelle, blanches, veinées de pourpre. Pleine terre ordinaire; multiplic. de graines et d'éclats.

2. ERODIUM ROMAIN. *E. romanum*. AIT. Racine tubéreuse; tige nulle; feuilles ailées à folioles pinnatifides; des pédoncules naissent successivement, et présentent l'été et l'automne des ombelles de jolies fleurs pourpres. Même culture.

3. ERODIUM INCARNAT. *E. incarnatum*. W. Du Cap. Petite plante sous-ligneuse, à tiges grêles, rouges, étalées, à feuilles divisées en 3-5 lobes dentés; en été, charmantes fleurs incarnat, dont le centre pourpre est entouré d'un cercle blanc. Châssis ou serre tempérée, la culture des Pélargonium. Multiplic. par la division des tubercules. — 42 espèces.

GERANIUM STRIÉ. *Geranium striatum* L. D'Italie. Vivace; feuilles maculées, à 3-5 lobes dentés; pédoncules biflores; pétales blancs, bilobés et veinés de pourpre. Pleine terre. Multiplic. de graines et d'éclats.

2 GERANIUM SANGUIN. *G. sanguineum* L. Indigène. Tige droite; feuilles arrondies, à 5 lobes étroits et trifides; pédoncules biflores; fleurs grandes, pourpre violacé. Même culture.

3. GERANIUM A GROSSES RACINES. *G. macrorhizum* L. Indigène; feuilles à 5–8 lobes incisés et obtus; tige de 6 pouces; pédoncules biflores; fleurs pourpres, ayant le calice rouge, gonflé, et les étamines fort longues. Même culture.— 62 espèces.

MONSONIE ÉLÉGANTE. *Monsonia speciosa.* Du Cap. Belle et vivace; racine charnue; tige de 8 à 10 pouces; feuilles à 5 folioles bipinnées; en avril et mai, 2 ou 3 fleurs à collerette, larges de 3 à 4 pouces, blanc rosé, veiné de pourpre et carmin. Terre franche légère, au midi. Orangerie. Multiplic. de graines en pots sur couche tiède, ou en coupant les racines à l'automne. Tenir les racines un peu gênées dans les pots. —MONSONIE A FEUILLES LOBÉES. *M. lobata* WILLD. *Geranium anemenoïdes* THUNB. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Cap. Tiges basses, rameuses; feuilles en cœur, lobées et régulièrement dentées; fleurs rouges, teintes de rose et rayées de carmin, à collerette. Les boutons extérieurement d'un beau jaune et d'un rouge éclatant. MONSONIE INCISÉE, *M. incisa*, a les lobes des feuilles presque filiformes. Même culture; multiplic. par rejetons. Ces plantes sont d'un bel effet. — 7 espèces.

CAPUCINE GRANDE; CRESSON du Pérou ou du Mexique. *Tropæolum majus* L. Annuelle; tige succulente, grimpante, ou couchée, lorsqu'elle ne trouve pas de support : feuilles ombiliquées à 5 lobes obtus; tout l'été, fleurs axillaires, jaune orangé, irrégulières, barbues en dedans. Se sème sur couche ou en place au pied d'un mur, d'un arbre, d'un berceau, quand les gelées ne sont plus à craindre. Terre ordinaire. CAPUCINE DE CONSTANTINOPLE. Variété à fleurs plus grandes, plus colorées, et dont le semis produit une partie des individus à fleurs doubles. — CAPUCINE POURPRE. Autre variété à fleurs pourpre rembruni, fort jolie et qui se perpétue de graines. — CAPUCINE PETITE. *T. minus* L. Plus petite et moins colorée que la précédente. Elle a aussi sa variété à fleur double cultivée depuis fort long-temps. La CAPUCINE HYBRIDE *T. hybridum*, CAPUCINE LACINIÉE. *T. peregrinum*, et la CAPUCINE A CINQ FEUIL-

LES. *T. pentaphyphillum*. qui a une racine tubereuse et vivace, ne sont que de collection. On sait que les boutons et les jeunes fruits de la capucine se confisent comme des câpres, et que ses fleurs servent à orner les salades. — 12 espèces.

BALSAMINE DES JARDINS. *Impatiens balsamina* L. De l'Inde. Annuelle. Tige grosse, de 2 pieds; feuilles lancéolées, dentées; de juillet en septembre, fleurs nombreuses, assez grosses, simples ou doubles, rouges, roses, violettes, ou blanches, ou panachées. Il existe une race dite BALSAMINE A RAMEAU, préférable en ce que les fleurs sont bien plus visibles; ses sous-variétés, 1. *couleur de feu*, 2. *couleur de chair*, 3. *couleur de rose*, 4. *couleur de chair soufrée*, 5. *blanc pur*, 6. *panachée*, devraient seules paraître dans les jardins. Elles se trouvent très-bien épurées chez M. Vilmorin. Multiplic. de graines recueillies sur des individus à fleurs doubles et de choix, semées et cultivées comme la Reine-Marguerite. — 23 espèces.

OXALIDE. *Oxalis* L. Genre composé d'environ 140 espèces, la plupart du Cap, n'épanouissant leurs fleurs qu'au soleil, les unes dénuées de tige, les autres munies d'une tige herbacée, et d'autres enfin à tige ligneuse; les 2 premières sections ont à leurs racines de petits tubercules qui servent à les multiplier. Ces tubercules n'étant pas plus gros que des pois, on les plante en pots, afin qu'ils ne se perdent pas dans la terre, et on les relève tous les ans ou tous les 2 ans pour les replanter en terre neuve et en retirer les nouveaux tubercules : on les cultive comme les Ixias (*voyez* cet article), excepté 2 ou 3 espèces qui peuvent rester dehors. Toutes fleurissent sous châssis en février et mars.

1. OXALIDE A 4 FEUILLES. *Oxalis tetraphylla* CAV. Du Mexique. Sans tige; feuilles à 4 folioles en cœur triangulaire. Fleurs en ombelle d'un violet clair. Résiste en pleine terre l'hiver.

2. OXALIDE VIOLETTE. *O. violacea*. L. Sans tige. Feuilles à 3 folioles en cœur arrondi; fleurs en ombelle, violet clair rosacé. Résiste en pleine terre l'hiver.

3. OXALIDE PIED DE CHÈVRE. *O. caprina* L. Sans

tige; feuilles à 3 folioles en cœur renversé; pédoncule très-long terminé par une ombelle de fleurs jaunes quelquefois doubles.

4. OXALIDE POMPEUSE. *O. speciosa* JACQ. Du Cap. Sans tige; feuilles à 3 folioles en coin élargi dans le haut et peu ou point échancrées, portées sur des pétioles rouges; fleurs solitaires, grandes, ayant le limbe d'un rouge pourpre, le tube jaune et le pédoncule rouge. La plus belle espèce cultivée

5. OXALIDE POURPRE. *O. purpurea* JACQ. Port de la précédente; fleurs solitaires pourpres. Fort belle, mais moins que la précédente.

6. OXALIDE RAMPANTE. *O. reptatrix* JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 3. Tige simple; feuilles à 3 folioles obovales; fleurs solitaires, grandes, à limbe blanc carné et tube jaune.

7. OXALIDE BICOLORE. *O. versicolor* JACQ. Tige droite; feuilles à 3 folioles en coin étroit avec 2 points au sommet. Fleurs solitaires blanches avec un liseret rouge au bord des pétales; fort jolie; elle a une variété à couleur moins vive et moins belle qu'il ne faut pas confondre avec elle. — 139 espèces.

FAMILLE DES MAUVES. *Calice à 5 divisions, simple ou double; 5 pétales; étamines réunies par leurs filets en tube ou en godet; 1 ovaire, quelquefois pédiculé; style et stigmate quelquefois multiples; fruit multiloculaire ou multicapsulaire; feuilles alternes, stipulées.* Toutes ces plantes aiment la chaleur, et par conséquent celles de pleine terre doivent être à exposition chaude, et la plus grande partie recouverte de litière pendant les gelées; beaucoup ne réussissent bien qu'en serre chaude. On les multiplie de graines semées sur couche chaude et sous châssis, de boutures et marcottes difficilement. Elles préfèrent une terre franche légère.

MALOPE A TROIS LOBES. *Malope trifida* CAV. Cette plante annuelle, nouvellement introduite dans la culture, est propre à former des massifs ou bien à orner les plates-bandes par ses touffes d'environ 2 pieds, couvertes pendant tout l'été de fleurs assez grandes, ressemblant à celles des mauves, d'un joli rose foncé et d'un effet marquant. Semer en place, en mars.—4 esp.

SIDA EN ARBRE. *Sida arborea* L. En été, fleurs blanches assez grandes; tige de 6 pieds, à feuilles en cœur arrondi,

arrondi, aiguës. — SIDA RÉFLÉCHI. *S. reflexa.* CAV. Du Pérou. Tige de 3 pieds; feuilles grandes, en cœur arrondi, blanchâtres; en été, fleurs rouge écarlate, avec une tache brune dans l'intérieur; limbe crénelé et réfléchi. Ces 2 plantes sont de serre chaude; se multiplient de graines semées sur couche, et repiquées en pots, sous châssis: les boutures reprennent difficilement. — 176 espèces.

MAUVE FRISÉE. *Malva crispa* L. Cultivée pour la beauté de ses feuilles, grandes, orbiculaires, à 7 lobes obtus, élégamment frisés, beau vert. Propre à dresser les assiettes de fruits. De graines aussitôt mûres, tout terrain au soleil. — MAUVE DE L'ILE DE FRANCE. *M. mauritiana* HORTUL. Plante annuelle propre à décorer les parterres par ses nombreuses fleurs, grandes, à fond pourpre qui se divise en plusieurs lignes sur des pétales blancs. Semer au printemps sur couche pour repiquer ensuite en place. — MAUVE DIVARIQUÉE. *M. divaricata* ANDR. Du Cap. Ligneuse, très-jolie; rameaux penchés; feuilles petites, lobées, plissées, dentées; tout l'été, jusqu'en décembre, fleurs nombreuses, blanches et rayées du plus beau carmin. Terre franche légère; exposition chaude; orangerie; multiplic. de graines semées en pots sur couche chaude sous châssis ou cloches, ou des boutures traitées de même. — LA MAUVE ROUGE, *M. miniata* CAV., à fleurs rouge cinabre; la MAUVE DU CAP, *M. capensis* CAV., à fleurs roses; la MAUVE EFFILÉE, *M. virgata* CAV., à fleurs blanches, sont 3 arbrisseaux d'orangerie. La MAUVE OMBELLÉE. *M. umbellata* CAV., HERB. DE L'AM. vol. 7., est plus belle encore et veut la serre chaude. Elles méritent la culture. — 67 espèces.

LAVATÈRE D'HIÈRES. *Lavatera olbia* L. Indigène. Tige de 5 pieds; feuilles anguleuses, à 3 ou 5 lobes, blanchâtres, persistantes; de juin-août, fleurs roses, moyennes et très-nombreuses. Semer sur couche tiède, pour repiquer à 6 feuilles, en pots ou en pleine terre, mais garantir des gelées printanières. Orangerie. — LAVATÈRE DE TÉNÉRIFFE. *L. phœnicea* VENT. Tige de 3 pieds; feuilles à 5 lobes ovales et profonds; en août, fleurs

grandes, réunies, d'un rouge vermillon. Même culture. — LAVATÈRE A FEUILLES D'ÉRABLE. *L. acerifolia* DEC. Des îles Canaries. Tige de 4 à 5 pieds; feuilles arrondies, échancrées profondément à leur base, partagées jusqu'à moitié en 7 lobes aigus; fleurs grandes blanches, lavées de rose léger et marquées à la base de chaque pétale d'une grande tache purpurine. Terre franche légère; semis sur couche; orangerie.

LAVATÈRE A GRANDES FLEURS, MAUVE FLEURIE. *Lavatera trimestris* L. Indigène et annuelle; tige de 2 ou 3 pieds; feuilles cordiformes, crénelées; de juillet-septembre, fleurs solitaires, d'un joli rose, ou blanches, grandes et nombreuses. Terre franche; exposition chaude; semis en mars, pour repiquer en place. — LAVATÈRE DE THURINGE. *L. thuringiaca* L. Bisannuelle et rustique. Tiges de 5 à 6 pieds, velues; feuilles plus grandes; en juillet, fleurs grandes et roses. Même culture. — 2 espèces.

ALCÉE ROSE TRÉMIÈRE, d'outre-mer, de mer, de Damas, Passe-rose. *Alcea rosea* L. De la Syrie. Trisannuelle et rustique. Feuilles larges, arrondies; tige de 7 à 9 pieds; de juillet en septembre, fleurs grandes, simples, semi-doubles ou doubles, très-variées, depuis le blanc jusqu'au jaune foncé, ou au cramoisi rembruni. Terre franche légère et substantielle. Multiplic. de graines d'un an ou 2, en juillet, sur couche ou en pleine terre bien exposée et légère; transplanter en septembre, avec couverture l'hiver. On peut semer en août, couvrir le plant l'hiver, et le transplanter en avril. — ALCÉE ROSE TRÉMIÈRE DE LA CHINE. *A. R. sinensis* H. P. Bisannuelle; tige de 3 à 4 pieds; de juillet en octobre, fleurs simples ou doubles, panachées de blanc et de pourpre. Variété à fleurs rouges. Chez M. Vilmorin. Même culture; exposition chaude, et bonne couverture l'hiver. En semant sur couche en février ou mars, elle fleurit la même année. — ALCÉE OU PASSE-ROSE A FEUILLES DE FIGUIER. *A. ficifolia* W. De Sibérie. Feuilles palmées, à sinuosités profondes. Plus rustique que la première. Même culture, sans couverture d'hiver. — 3 espèces.

GUIMAUVE OFFICINALE. *Althæa officinalis* L. Racines vivaces, rustiques; de juillet en septembre, fleurs d'un blanc mêlé de pourpre. Multiplic. de graines, ou par la séparation des pieds. On ne lève ses racines que la 2ᵉ. ou 3ᵉ. année.—GUIMAUVE A FEUILLES DE CHANVRE. *A. cannabina* L. Jolies fleurs roses, de septem. en novembre. — GUIMAUVE DE NARBONNE. *A. narbonensis* CAV. Feuilles velues; tiges de 7 à 8 pieds; fleurs en septembre. Tout terrain. — 15 espèces. Plusieurs botanistes réunissent le genre précédent avec celui-ci.

NAPÉE LISSE. *Napæa levis* L. *Sida napæa* CAV. De la Virginie. Vivaces, rustiques. Tiges de 6 à 7 pieds; feuilles opposées, à 3—5 lobes pointus et dentés; de juillet en septembre, fleurs moyennes, nombreuses, blanches. Toute terre profonde. Multiplic. de semis ou d'éclats. La *N. scabra* L., moins grande, a les feuilles profondément découpées en 5—9 lobes étroits. Même culture, mais plus délicate. — 2 espèces.

KETMIE A FEUILLES DE MANIHOT. *Hibiscus manihot* L. Des Indes. Tiges de 4 pieds, presque simples et herbacées; feuilles à 5 ou 7 digitations; en août, fleurs grandes, d'un jaune soufre et centre pourpre. Terre franche légère. Mult. de graines. Serre chaude ou au moins tempérée.

2. KETMIE A LONG PÉDONCULE. *H. pedunculatus* L. Du Cap. Tige de 2 pieds; feuilles à 3 lobes obovales; tout l'été, fleurs solitaires, d'un beau rose, réfléchies au sommet de très-longs pédoncules. Même culture, mais serre tempérée.

3. KETMIE A FLEURS CHANGEANTES. *H. mutabilis* L. De l'Inde. Tiges de 5 à 6 pieds; feuilles cordiformes, à 5 lobes; de sept. en novembre, fleurs solitaires, blanches, puis roses, et enfin pourpres. Même culture que le n°. 1.

4. KETMIE DES JARDINS. *Althæa frutex* des jardiniers. *H. Syriacus* L. Du Levant; de 5 à 7 pieds; feuilles ovales, à 3 lobes; en août et septembre, fleurs de même forme que la rose trémière, colorées selon les variétés, *rouges simples; pourpre violet; blanches et onglet d'un rouge vif; panachées; à feuilles panachées de blanc ou de jaune, et à fleurs doubles*. Tout terrain et toute exposition; mieux terre franche légère un peu

fraîche, et midi. Multiplic. de semis en terrines sur couche tiède au printemps; repiquage en pots les deux premières années, pour les rentrer dans l'orangerie; ou de bouture d'une reprise difficile, ou de marcotte par incision, ou enfin par la greffe.

5. Ketmie musquée, Ambrette. *H. abelmoschus* L. De l'Inde. Arbrisseau de 4 pieds; feuilles à 5 digitations dentées. En juillet et août, fleurs assez grandes, couleur soufre, à gorge brune. Terre franche; serre chaude l'hiver; graine connue des parfumeurs sous le nom d'Ambrette et de graine musquée. On la sème sur couche et sous châssis; le plant repris peut rester à l'air pendant les 2 ou 3 mois les plus chauds de l'été.

6. Ketmie Rose de la Chine. *H. rosa sinensis* L. Herb. de l'Am. vol. 4. Charmant arbuste de 2 à 5 pieds, de beaucoup d'effet; variétés à grandes fleurs rouges, simples et doubles, blanches, aurores doubles, jaunes doubles; tout l'été. Culture de la précédente; et de plus, boutures faciles sur couche chaude et sous châssis. Souvent elles fleurissent la 1re. année.

7. Ketmie a feuilles variées. *H. heterophyllus* Vent. De la Nouv.-Holl. Tige de 6 pieds, à aiguillons nombreux et courts; feuilles à 2, 3 ou 5 digitations lancéolées; en juin, fleurs très-grandes, très-belles, blanc de lait pur, teint de carmin fin sur les bords. Culture du n°. 1, mais orangerie.

8. Ketmie a feuilles de peuplier. *H. populneus* L. Grand arbrisseau à feuilles en cœur, à fleurs jaunes. Serre chaude.

9. Ketmie moscheutos. *H. moscheutos* L. De l'Am. sept. Vivace. Tiges de 3-4 pieds : feuilles ovales, allongées en pointe aiguë, dentées, blanches et drapées en dessous; pétiole florifère; en septembre, fleurs blanches larges de 4 pouces; pétales à onglet pourpre.

10. Ketmie des marais. *H. palustris* L. Vivace. De l'Am. sept. Tiges de 4 pieds : feuilles ovales subtrilobées, dentées, blanchâtres et drapées en dessous; pédoncule géniculé dans le haut; en septembre, fleurs de 4 pouces, rose pâle, ayant les organes sexuels inclinés.

11. Ketmie rose. *H. roseus* Thor. Vivace. De

l'Am. sept. Tige rameuse, haute de 3-4 pieds : feuilles en cœur allongé en pointe, dentées, blanchâtres et drapées en dessous ; pédoncule géniculé dans le haut ; en septembre, fleurs larges de 5 pouces, roses ; pétales à onglet pourpre.

12. KETMIE MILITAIRE. *H. militaris* CAV. De l'Am. sept. Vivace. Tiges de 4 pieds : feuilles en fer de lance, glabres des deux côtés, dentées ; en septembre, fleurs rose foncé, larges de 4 pouces. Variété à feuilles entières, simplement dentées.

13 KETMIE COCCINÉE. *H. speciosus* AIT. De la Caroline. Vivace. Tige glauque de 4 pieds. Feuilles palmées à 5 lobes lancéolés, dentés ; en septembre et octobre, fleurs du plus beau rouge, larges de 5 pouces, axillaires et terminales. Culture et multiplic. difficiles. Veut la terre de bruyère mélangée de terreau, beaucoup d'arrosemens et la demi-ombre. — 85 espèces.

Ces 5 dernières espèces, remarquables par leur taille, par la grandeur et la beauté de leurs fleurs, qui s'épanouissent toutes en septembre, aiment une bonne terre douce, fraîche, le demi-soleil, et demandent un peu de litière sur le pied pendant les fortes gelées ; elles pullulent peu et mûrissent rarement leurs graines. Leurs racines sont fort grosses et on ne doit les dédosser qu'avec circonspection. Il faudrait obtenir des graines de leur pays pour pouvoir multiplier ces belles plantes autant qu'elles le méritent.

14. KETMIE VÉSICULEUSE. *H. trionium* L. De l'Italie. Plante annuelle, à feuilles trilobées ; fleurs axillaires larges de 15 lignes, d'un jaune sulfureux. Culture de la balsamine.

COTONNIER HERBACÉ. *Gossipium herbaceum* L. W. HERB. DE L'AM., vol. 1. De l'Inde ; annuel. Tige de 18 pouces ; feuilles opposées, à 5 lobes courts, arrondies avec une pointe ; en juillet, fleurs jaunes. Terre franche légère ; semé et tenu en pot, sur couche et sous châssis, ou sur les tablettes d'une serre chaude, il fleurit assez bien et mûrit quelques fruits à Paris : c'est la seule espèce de cotonnier qu'on puisse y voir pousser passablement. — 8 espèces.

PENTAPÉTÈS ÉCARLATE. *Pentapetes phœnicea* L. *Dombeya phœnicea* CAV. De l'Inde. Annuel; tiges de 5 pieds; feuilles presque hastées, dentées; en août, fleurs solitaires, moyennes, penchées, écarlates. Terre franche légère; exposition au midi; semis en pots, sur couche chaude et sous châssis; repiquage de la même manière : replanter quand la saison est douce, soit en pleine terre, et alors la plante ne dure qu'un an, soit en pot qu'on rentre dans la serre chaude qu'elle orne dans l'été. — 1 espèce.

ACHANIE ÉCARLATE. *Achania malvaviscus* W. *Malvaviscus arboreus* CAV. Des Antilles. Tige de 10 pieds, grêle; feuilles persistantes, en cœur, trilobées, crénelées; toute l'année, fleurs solitaires d'un rouge écarlate très-vif, longues et très-peu déroulées. Terre légère et substantielle; midi; serre tempérée. En avril, multipl. de graines ou boutures sur couche et sous châssis. — 7 espèces.

LAGUNÉE ÉCAILLEUSE. *Lagunea squamnosa* L. HERB. DE L'AM. vol. 3. De l'île de Norfolk. Arbrisseau de 10 à 12 pieds; rameaux, pétioles, dessous des feuilles et calices chargés, dans leur jeunesse, d'une poussière écailleuse et blanchâtre; feuilles oblongues, lancéolées, coriaces, persistantes; fleurs larges de près de 2 pouces, violet pâle presque rose, en juillet et août. Multiplic. de graines en parfaite maturité, ou de marcottes. Terre franche, mêlée de terreau de bruyère; serre tempérée. — 4 espèces.

FAMILLE DES BOMBACÉES. *Calice simple; 5 pétales; étamines nombreuses, monadelphes; fruit capsulaire, ligneux, polysperme : graines à grands cotylédons plissés.* Arbres des tropiques, à grandes fleurs. Serre chaude, terre légère, substantielle. Multiplication de boutures et de graines.

FROMAGER ÉPINEUX. *Bombax ceiba* L. Am. mér. Tige épineuse, renflée à la base; feuilles digitées à 5 folioles obovales. Fleurs blanches, assez grandes : les graines sont entourées d'un coton gris dans une capsule ligneuse. Serre chaude toute l'année, peu d'eau quand la plnte ne végète pas. — 9 espces.

CAROLINEA DU MARONI. *Carolinea insignis* W. Am. mér. Arbre magnifique à feuilles digitées, com-

posées de 7 folioles oblongues, luisantes en dessus, glauques en dessous, longues de 8 à 10 pouces; le bouton de la fleur est long de six pouces; il s'ouvre en cinq grandes lanières, et laisse échapper une immense aigrette d'étamines d'un blanc jaunâtre. A fleuri en janvier 1826 dans les jardins de Neuilly. Serre chaude toute l'année. Terre substantielle, fraîche, douce. Boutures.

2. CAROLINEA DE CAYENNE. *C. princeps* W. Arbre moins grand que le précédent, mais dont la fleur est beaucoup plus belle, quoique moins grande, en ce que le haut de son aigrette est d'un rouge pourpre éclatant. C'est la fleur la plus élégante que l'on connaisse. Même culture. A fleuri en août 1830 au jardin du roi. — 4 espèces.

FAMILLE DES BYTTNÉRIACÉES.

STERCULIER A FEUILLES DE PLATANE OU BUPARITI. *Sterculia platanifolia* L. De la Chine. Bel arbre à tige nue, bien filée, de 10 à 15 pieds et plus en France; feuilles grandes, semblables à celles du platane. Fleurs peu apparentes, mais fruits bons à manger. Terre et culture des orangers; exposition chaude et abritée, et mieux en orangerie à la température de Paris. Multiplic. de graines. — STERCULIER A FEUILLES ENTIÈRES. *S. balanghas* L. HERB. DE L'AM. vol. 4. Du Malabar. Arbre dont le tronc acquiert 2 pieds de diamètre, mais arbrisseau dans nos serres; feuilles ovales-lancéolées, planes, glabres; fleurs blanchâtres, à odeur de vanille, disposées en panicule terminal. Multiplic. de boutures au printemps, en pot sur couche chaude et sous verre. Constamment en serre chaude. — 27 espèces.

LASIOPÉTALE A FLEURS PURPURINES. *Lasiopetalum purpurascens*. HERB. DE L'AM. vol. 5. Arbuste d'un à 2 pieds; rameaux étalés, chargés, ainsi que toute la plante, de poils roussâtres, étoilés; feuilles oblongues, stipulées; en mai et juin, fleurs purpurines en petites grappes. Terre de bruyère; serre tempérée; multiplic. par marcottes. Chez M. Cels. — 3 espèces.

FAMILLE DES HERMANNIÉES.

HERMANIE A LONGUES FEUILLES. *Hermania de*

nudata Lin. Du Cap. Arbuste de 2 pieds, à feuilles persistantes lancéolées, étroites; d'avril en octobre, fleurs petites et réunies par 2, limbe jaune et onglet verdâtre; odeur suave. Terre à oranger. Serre tempérée, près du jour. Multiplic. de graines semées en pot sur couche chaude, et de boutures en mars sur couche et sous cloche. Renouveler souvent, parce que la plante ne vit que quelques années. — 36 espèces.

MAHERNIA incisé. *M. incisa* Jacq. Feuilles petites, incisées; en juillet-août, fleurs rouge vermillon. Même culture ainsi que pour le *M. pinnata* S. Veg., à feuilles 3 fois ailées et persistantes; d'avril en octobre, fleurs géminées, penchées et rouges. — 19 espèces.

FAMILLE des Dombeyées.

Dombey d'Amélie. *Dombeya Ameliæ* Guill. C'est la plante qu'on a cultivée long-temps sous le nom *d'astrapæa vicosa*. Elle est de Madagascar et a fleuri pour la première fois en Europe en 1832, chez le Roi à Neuilly.

ASTRAPÉE à fleurs pendantes. *Astrapæa penduliflora* Dec. De l'île Maurice. Arbre à rameaux divergens, feuilles en cœur longues et larges de 8 à 9 pouces sur des pétioles longs de 8 à 15 pouces: stipules caulinaires appliqués, très-grands. Fleurs rose pourpre au nombre de 40 à 50, réunies en ombelles capitées et pendantes au bout d'un pédoncule long de 8 à 12 pouces. Serre chaude. Terre substantielle. Multiplic. de boutures étouffées; a fleuri pour la première fois en France chez le duc d'Orléans, en janvier 1826.

FAMILLE des Tilleuls. *Calice polyphylle; pétales alternes; ovaire simple; 1 ou plusieurs styles, quelquefois point; stigmate simple ou divisé; baie ou capsule.* Ces végétaux sont exotiques; à l'exception du tilleul, qui aime une terre fraîche et profonde et dont on fait stratifier les graines avant de les semer, les autres préfèrent une terre franche légère, craignent le froid, et demandent la serre tempérée; on les multiplie sans exception de boutures d'une reprise facile.

SPARRMANNIA d'Afrique. *Sparrmannia africana* L. Herb. de l'Am. vol. 6. Du Cap. Arbrisseau très-agréable, de 4 à 10 pieds, toujours vert; feuilles grandes, en cœur, aiguës, presque lobées; en mars, ombelle

de 30 à 50 fleurs grandes, à 4 pétales blanc pur. Les filets, pourpres, portent des anthères irritables qui s'éloignent du style lorsqu'on les touche. Terre franche légère. Serre tempérée. Multiplic. de graines, et plus facile de boutures au printemps, sur couche et sous cloche, où elles reprennent en 20 jours. — 1 espèce.

GREWIA OCCIDENTAL. *Grewia occidentalis* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Du Cap. Joli arbrisseau à feuilles ovales, crénelées; tout l'été, fleurs nombreuses, latérales, étoilées, d'un rose clair. Terre franche légère; beaucoup d'eau en été, peu en hiver; orangerie. Multiplic. de graines, de boutures au printemps, sur couche tiède et sous châssis, ou de marcottes. — 45 esp.

TILLEUL. Genre composé de grands arbres d'un port agréable, propres à former des avenues, des quinconces et des massifs, et à produire un ombrage frais par leurs grandes feuilles cordiformes, et à embaumer l'air par l'odeur de leurs petites mais très-nombreuses fleurs jaunâtres, réunies en grappes sur un pédoncule qui a l'unique singularité d'être élargi par les côtés d'une membrane imitant une feuille particulière. Les espèces américaines et le tilleul argenté ont dans leurs fleurs des écailles surnuméraires qui n'existent pas dans le Tilleul commun. Tous se multiplient de graines, de marcottes, par la greffe, et viennent mieux en terrain frais sablonneux que partout ailleurs. Leur bois, léger, blanc, tendre, est employé en menuiserie et au tour; leur écorce sert à faire des cordes.

TILLEUL DES BOIS. *Tilia silvestris* H. P. Feuilles petites, rameaux velus, boutons courts.

TILLEUL COMMUN. *T. platyphyllos* VENT. Feuilles grandes, rameaux glabres, boutons gros, appliqués.

TILLEUL CORAIL. *T. corallina* H. KEW. de Hongrie. Feuilles grandes, plus aiguës; rameaux rouges, boutons gros, divergens.

TILLEUL PUBESCENT. *T. pubescens* VENT. De l'Am. sept. Feuilles pubescentes en-dessous, rameaux verts ou gris, pulvérulens, bouton petit.

TILLEUL D'AMÉRIQUE. *T. Americana* LIN. Feuilles

très-grandes, glabres, rameaux cendrés, boutons gros, courts, rouge brun.

TILLEUL DU MISSISIPI. *T. Missisipiensis* BOSC. Feuilles très-grandes, aiguës, glabres, rameaux cendrés, boutons rouges, courts, divergens.

TILLEUL ATGENTÉ. *T. argentia* H. P. Feuilles grandes, blanches et cotonneuses en dessous, rameaux verts, gris ou rouges, boutons courts. Cette espèce garde ses feuilles beaucoup plus long-temps que les autres.

TILLEUL LACINIÉ. *T. lancnata* HORTUL. Variété curieuse par ses feuilles divisées en 3 lobes, dont les latéraux incisés et dentés, et l'intermédiaire allongé en lanière plus ou moins érosée sur les bords. On la trouve à l'Institut horticole de Fromont et ailleurs.

FAMILLE DES RUES. *Calice souvent à 5 divisions : 5 pétales, alternes; ordinairement 10 étamines opposées; ovaire, style, stigmate simples; fruit à plusieurs loges ou capsules, ordinairement* 5. Tout terrain, exposition chaude pour les 2 premiers genres, et multiplication de graines et d'éclats: les autres sont de terre de bruyère et serre tempérée, et se multiplient de plus par boutures et marcottes comme les bruyères.

FABAGELLE COMMUNE. *Zygophyllum fabago* L. De Syrie, vivace. Tiges de 2 pieds; feuilles à 2 folioles ovales, entières et lisses; de juillet en septembre, fleurs géminées, rouge-orangé, blanches à la base. Terre sablonneuse ou de décombres; exposition chaude, couverture l'hiver. Mult. de graines ou d'éclats. —17 esp.

FRAXINELLE DICTAME BLANC. *Dictamnus albus* L. Du midi de la France; rustique, vivace; tiges de 2 ou 3 pieds, visqueuses et couvertes de glandes; feuilles ailées comme celles du frêne; en juin et juillet, fleurs grandes, en grappes, purpurines et rayées pourpre foncé, ou blanc. Terre franche et fraîche; exposition au midi; multiplic. d'éclats ou de graines aussitôt mûres, en terrines ou en plate-bande; repiquer en pépinière, et mettre en place 2 ans après. Cette plante contient beaucoup d'huile essentielle, et exhale, dans les temps chauds et secs, une vapeur aromatique qu'on peut enflammer avec une lumière. — 1 espèce.

ZIÉRIE TRIFOLIÉE. *Zieria trifoliata* HORTUL. HERB.

DE L'AM. vol. 3. Petit arbrisseau de la Nouv.-Holl., de 2 à 3 pieds; feuilles à 3 folioles oblongues, à odeur agréable lorsqu'on les froisse entre les doigts; fleurs petites, blanches, légèrement teintes de rose, en petits panicules axillaires. Terre de bruyère; orangerie; multiplic. facile de graines et marcottes. Cet arbuste est intéressant par son odeur aromatique et par ses fleurs, de mai jusque très-avant dans l'automne. Cultivé chez M. CELS. — 1 espèce.

BORONIA A FEUILLES AILÉES. *Boronia pinnata.* SMITH. HERB. DE L'AM. vol. 7. De la Nouv.-Galles. Arbuste à tige grêle de 24 à 30 pouces; feuilles à 5 ou 7 folioles, lancéolées; odeur de myrte; de février en mai, fleurs latérales, souvent géminées, moyennes, roses, à 4 pétales ovales; odeur d'aubépine. Terre légère et mieux de bruyère; orangerie dans une place aérée et sèche. Multiplic. de boutures. — 13 espèces.

CORRÉE A FLEURS BLANCHES. *Correa alba* ANDR. Du Port-Jackson. Arbris. de 4 pieds, couvert d'un duvet écailleux; feuilles ovales, ponctuées et persistantes; fleurs d'un blanc pur, en bouquets. Variété à fleurs rouges. — *C. virens* SM. Du même lieu; rameaux ferrugineux; feuilles oblongues, ondulées, ferrugineuses en dessous; fleurs vertes, à tube cylindrique. — *C. speciosa* ANDR. HERB. DE L'AM. vol. 5. Arbuste de 2 à 4 pieds, à tige grêle, le plus joli du genre; feuilles ovales-oblongues, sinuées; fleurs à long tube rouge vif, à limbe vert. Les Corrées fleurissent en avril-juin. Terre de bruyère; orangerie; boutures, marcottes, graines et de greffe les uns sur les autres. — 4 espèces.

CROWEA A FEUILLES DE SAULE. *Crowea saligna* AND. HERB. DE L'AM. vol. 6. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 2 à 3 pieds peu ligneux, rameux; feuilles lancéolées-linéaires, tige rougeâtre et grise; d'août en novembre, fleurs axillaires, solitaires, assez grandes, d'un beau rose. Terre de bruyère, serre tempérée. Multiplic. de boutures sur couche tiède et sous châssis. Le *C. neriifolia* se cultive de même. — 2 espèces.

MÉLIANTHE PYRAMIDAL, PIMPRENELLE D'AFRIQUE. *Melianthus major* L. Du Cap. De 7 à 8 pieds;

feuilles ailées avec impaire, dentées, glauques; en juin et juillet, fleurs petites, irrégulières, d'un rouge foncé; elles laissent échapper leur nectar, d'où le nom *fleurs de miel*. Terre franche légère; orangerie ou exposition au midi au pied d'un mur; couvrir pendant les gelées. Multiplic. de rejetons et de boutures au printemps, sur couche tiède et ombragée; tailler les branches pour élever la tige, afin d'obtenir des fleurs. Marcottes par strangulation. — MÉLIANTHE A FEUILLES ÉTROITES. *M. minor* L. Du Cap. Arbrisseau de 4 à 5 pieds, moins beau et plus délicat. Feuilles à 9 folioles allongées, blanchâtres et velues en dessous, persistantes; en août, fleurs jaune rougeâtre, en épis. Même culture. Les feuilles froissées de ces 2 espèces ont l'odeur de l'*Iris fœtida*. — 3 espèces.

DIOSMA IMBRIQUÉ. *Diosma imbricata* THUMB. Arbrisseau de 3 à 6 pieds. Tige et rameaux un peu velus; feuilles ovales, ciliées, petites; en juillet et août, fleurs petites, purpurines, odorantes et en ombelles.

2. DIOSMA A FEULLES DE BRUYÈRE. *D. ericoïdes* L. LAM. De 4 à 5 pieds; rameaux jaune-rougeâtre; feuilles linéaires, courtes, réfléchies au sommet, ponctuées et très-odorantes; en mai et juillet, fleurs blanches, petites, en étoile.

3. DIOSMA A LARGES FEUILLES. *D. latifolia* AND. De 4 pieds; feuilles plus grandes, lancéolées-obtuses, à bords ponctués; fleurs estivales, assez grandes, blanc de lait, très-aromatiques; plus délicat; serre tempérée.

4. DIOSMA A FEUILLES DENTÉES. *D. serratifolia* VENT. De la Nouv.-Holl. Belle espèce, à rameaux rougeâtres; feuilles plus grandes, pointues, ponctuées, glanduleuses sur les bords; en mars et avril, fleurs d'un blanc pur, en étoile.

5. DIOSMA A FEUILLES OPPOSÉES. *D. oppositifolia* H. *D. scabra* LAM. De 2 à 3 pieds; rameaux rougeâtres; feuilles opposées en croix, linéaires-lancéolées, à pointes blanches; de mars en juillet, fleurs lavées de rouge.

6. DIOSMA LANCÉOLÉ. *D. lanceolata* MIL. *D. linearis* THUMB. Tige grisâtre; rameaux jaunâtres dans

leur jeunesse; feuilles lancéolées, étroites, ponctuées, un peu courbées en faux.

7. DIOSMA VELU. *D. hirsuta.* *D. pubescens* PERS. Tig. et rameaux grêles, velus; feuilles serrées, étroites, couvertes de poils blancs; en juillet, fleurs blanches, petites.

8. DIOSMA CILIÉ. *D. ciliata* THUMB. De 2 pieds; rameaux courts, gris-rougeâtre; feuilles petites, ovales, ponctuées et ciliées; en juin-juillet, fleurs en têtes, pourpre pâle.

9. DIOSMA PRÉCOCE. *D. prœcox* DUM. C. Il ressemble au précédent, mais plus élevé; feuilles plus étroites; fleurs plus pâles, en mars et avril.

10. DIOSMA A FLEURS EN TÊTES. *D. capitata* THUMB. De 3 à 6 pieds, à rameaux longs, jaunâtres; feuilles petites, ovales, imbriquées, ciliées et ponctuées; en juillet et août, fleurs blanches et en têtes.

11. DIOSMA A FEUILLES DE CERFEUIL. *D. cærefolia* VENT. Tige de 2 pieds; rameaux rapprochés; feuilles réfléchies, ciliées, ponctuées. Au printemps, fleurs carnées, ensuite blanches, très-petites, en têtes.

12. DIOSMA HÉRISSÉ. *D. hirta* VENT. *D. purpurea* HORTUL. *D. ventenatiana* SPR. En pyramide; rameaux jaunâtres; feuilles imbriquées sur 3 côtés, ovales-lancéolées, concaves, pointues; en juin, fleurs d'un pourpre plus foncé; pédicule capillaire, velu et pourpre.

13. DIOSMA UNIFLORE. *D. uniflora* THUMB. HERB. DE L'AM. vol. 2. *Speciosa* SIMS. Rameaux pubescens, jaune pâle; feuilles ordinairement solitaires, terminales, ovales, étroites, épaisses, ponctuées en dessous; en mai, fleurs ciliées sur les bords, ouvertes en étoile, blanches en dessus, roses en dessous; ligne pourpre au milieu des pétales; calice rougeâtre.

14. DIOSMA TÉTRAGONE. *D. tetragona* W. Tige à rameaux opposés et droits; feuilles en croix, ovales-lancéolées, trigones, épaisses, ponctuées en dessous, ciliées; en août, fleurs géminées, blanches.

15. DIOSMA OMBELLÉ. *D. umbellata* HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 2. *D. speciosa* SIMS. Rameaux rouges; feuilles ovales-lancéolées, ponctuées en dessous; en avril-mai, fleurs 3 à 5 en ombelle, larges; boutons rouges; les 5 pétales luisans et blanc pur en

dessus, teints de rouge en dessous, marqués au milieu d'une ligne pourpre. Les botanistes confondent celui-ci avec le précédent.

16. Diosma Bucku. *D. fumosa* Hortul. Rameaux jaunâtres; feuilles ovales, obtuses, dentées, ponctuées. Odeur forte et désagréable. On le conserve et multiplie difficilement.

17—30. Diosma ovale. *D. ovata* W. Petit arbuste à feuilles opposées ou verticillées par 3, ovales-elliptiques, marquées de points verts et d'une ligne ponctuée sur les bords; fleurs d'un blanc pur et luisant en dessus, couleur de rose en dessous, avec une ligne pourpre au milieu; filamens blancs, garnis de poils visqueux; calice rougeâtre et ponctué. On cultive encore les *D. scoparia* ou *gliformis*, *alba*, *obtusata*, *pulchella*, *gracilis*, *reclinata*, *tenella*, *hispida*, *capensis*, *villosa*, Herb. de l'Am. vol. 7, *orbicularis*, *bruniades*, *fragrans*. — 72 espèces.

La plupart sont du Cap. Ils sont toujours verts. On cultive ces jolis arbustes en serre tempérée près des jours, ou mieux avec les *Gnidia*, les *Struthiola*, les *Erica*, dans une bâche particulière, en terre de bruyère. Multiplic. de graines aussitôt mûres, en pots placés en bache ou serre tempérée. On tient la terre fraîche, et au mois de mars, on enfonce les pots dans une couche sous châssis. En septembre on repique le jeune plant en pots sous châssis couvert d'un paillasson le jour, et on ne leur donne de la lumière qu'insensiblement; on traite de même les boutures faites au printemps, et les marcottes enracinées qu'on empote.

CLAVALIER à feuilles de frêne, Frêne épineux. *Zanthoxylum fraxinifolium* Marsh. *Z. ramiflorum* Mich. Du Canada, très-rustique, de 12 pieds, épineux. Feuilles comme celles du frêne commun; en mars, fleurs sur le vieux bois et de peu d'apparence; gousses d'un beau rouge, et odorantes aussi-bien que la graine, qui est noire et luisante. Lorsque les fruits s'entr'ouvrent, le contraste des 2 couleurs fait un très-joli effet. Multiplic. de semences, de greffe et de rejetons. Mi-soleil et tout terrain. — 38 espèces.

FAMILLE des Cistes. *Calice à 5 folioles inégales; 5 pétales : étamines nombreuses; style 1; capsule à 3 ou 5 valves séminifères.* Arbrisseaux d'orangerie ou serre tempérée; terre franche légère; multiplication de semences, marc. et boutures.

CISTE à feuilles de laurier. *Cistus laurifolius.* L. De la France mérid. Tiges de 4 à 5 pieds; fleurs grandes et blanches. — C. à feuilles de peuplier. *C. populifolius* L. D'Espagne. Tiges de 5 à 6 pieds; fleurs moyennes, blanchâtres. — C. ladanifère. *C. ladaniferus* L. Herb. de l'Am. vol. 4. Du Levant. Tige et port du *laurifolius*. Feuilles lancéolées, allongées, plus visqueuses; fleurs blanches, très-grandes et à fond brunâtre. — C. pourpre. *C. purpureus* Lam. Du Levant. Tiges de 3 à 4 pieds; rameaux rougeâtres; fleurs très-grandes et d'un beau rouge; pétales tachés de pourpre brun à la base. — C. à feuilles d'Halime. *C. halimifolius* L. *Helianthemum halimifolium* Desf. Herb. de l'Am. vol. 6. D'Espagne. D'un très-bel effet, par ses fleurs grandes, jaune doré, tachées de pourpre à la base de chaque pétale. — C. à feuilles de consoude. *C. symphytifolius* Lam. De Ténériffe. Tige de 4 à 5 pieds; fleurs grandes, presqu'en ombelle, au nombre de 8 ou 10, rouge pâle. Les Cistes fleurissent en juin-juillet. De pleine terre dans le midi de la France, et d'orangerie dans le nord; on peut les risquer en pleine terre à bonne exposition avec couverture l'hiver. Terrain sec; boutures faciles en été; marcottes plus longues à reprendre; et semences en avril sur couche. *C. algarvensis* Dec. De Portugal. Arbrisseau de 2 à 4 pieds, rameaux; feuilles ovales-lancéolées, fleurs nombreuses, jaunes à onglet pourpre. Fort jolie; espèce propre au commerce des fleuristes. Orangerie. Multiplicatiou de graines et boutures. — 131 espèces, y compris les *Hélianthemum*.

FAMILLE des Violettes. *Fleur munie d'un éperon ou d'une bosse postérieurement. Calice à 5 divisions; 5 pétales; 5 étamines; ovaire simple; 1 style; capsule 1-loculaire, à 3 valves séminifères.* Tout terrain, mais à l'ombre. Multiplication de graines et d'éclats.

VIOLETTE odorante, de mars *ou* commune. *Viola odorata* L. Indigène, vivace; en mars et avril,

fleurs odorantes et violettes. On cultive dans les jardins plusieurs variétés de cette plante intéressante, dont quelques-unes, dites des 4-saisons, refleurissent à diverses époques, comme la *V. 4-saisons*, à fleurs simples, s'épanouissant de septembre en février. — *V. à fleurs doubles*. — *V. à fleurs doubles roses*. — *V. de Bruneau* à fleurs doubles, ayant les pétales extérieurs violets, les intérieurs panachés de blanc, de rouge et de violet. — *V. de Parme fleurs doubles*, d'un bleu très-pâle, fleurissant dès octobre sous châssis. Multiplic. facile par la division des touffes. *Terre* douce, à demi-ombre.

2. VIOLETTE TRICOLORE OU PENSÉE ANNUELLE. *V. tricolor* L. Indigène. De mai à septem. La variété dite PENSÉE, ou *V. tricolor hortensis*, a produit plusieurs belles sous-variétés cultivées sous le nom de *Pensée vivace*, parce qu'on les multiplie d'éclats et de boutures. Plus leurs belles fleurs sont grandes, veloutées et d'un violet foncé, nonobstant le jaune de leur centre, plus elles sont belles. On en possède dont les fleurs sont bordées d'un liseret blanc et d'autres blanches partout plus grandes encore que les précédentes. On les multiplie par la séparation des pieds en terre douce. Il leur faut des soins pour les conserver belles. M. Lemon est fort riche en belles Pensées. Les *V. Rotomagensis* LAM., *palmata* L., *alpina* JACQ., *biflora* L., et plusieurs autres ne sont que de collection. — 95 espèces.

FAMILLE DES CARYOPHYLLÉES. *Calice tubulé ou partagé; pétales alternes, le plus souvent onguiculés; ordinairement étamines en même nombre et alternes, ou le double alternativement, hypogynes et épipétales; ovaire simple; 1 ou plusieurs styles, autant de stigmates; capsule à 1 ou plusieurs loges; feuilles le plus souvent opposées.* Toutes ces plantes aiment la pleine terre (franche légère), à l'exception de quelques espèces délicates que l'on met en orangerie. Elles se multiplient de graines; mais comme la plupart de celles vivaces fournissent des variétés qui ne se perpétuent pas de semence, on en fait des boutures, des marcottes, ou on éclate les pieds.

CÉRAISTE COTONNEUX, Argentine, Oreille-de-Souris. *Cerastium tomentosum* LAM D'Italie; vivace, traçant, formant une touffe arrondie remarquable par sa blancheur; feuilles étroites, nombreuses; en mai et juin,

fleurs moyennes, terminales et blanches. Tout terrain, mais pas trop humide ni trop ombragé; multiplic. de graines, ou de traces en mars. — 53 espèces.

ARÉNAIRE ou SABLINE DE MAHON. *Arenaria balearica* L'HÉR. Miniature vivace, traçante; gazon très-touffu; feuilles ovales, persistantes; en mai, une multitude de petites fleurs blanches. De graine, ou d'éclats, sur les rocailles ou les vieux murs un peu frais, que bientôt elle couvrira. — SABLINE GRANDIFLORE. *A. grandiflora* L. Indigène; fleurs plus grandes et blanches. Traitée de même, elle convient au même usage. — 116 espèces.

SAPONAIRE OFFICINALE. *Saponaria officinalis* L. Indigène et rustique. Tiges de 2 pieds; feuilles ovales-lancéolées, trinervées, et qui, écrasées et battues dans l'eau, la font mousser comme du savon; en juillet, fleurs odorantes, rose violet. Variété à fleurs doubles. Toute terre et toute exposition; multipl. par les traces. — 11 espèces.

ŒILLET DES FLEURISTES. *Dianthus caryophyllus* L. HERB. DE L'AM. vol. 6. D'Afrique. Tiges de 18 à 30 pouces; de juillet en août, fleurs de plusieurs couleurs, simples, semi-doubles ou doubles, selon la variété; à odeur de girofle.

On fait 4 divisions de ses variétés : 1°. celle du grenadin ou œillet à ratafia, qu'on cultive pour parfumer les liqueurs, essences, etc.; 2°. l'œillet prolifère et à carte, qui a été long-temps recherché à cause de sa grandeur de 4 pouces de diamètre, de son double bouton, de son fond blanc pur piqueté de diverses couleurs; mais les soins nécessaires pour soutenir les pétales et les arranger sur des cartes découpées les ont fait presque abandonner; 3°. l'Œillet jaune, plus ou moins vif, ordinairement piqueté ou panaché de cramoisi ou de rose, et dont les bords sont découpés; 4°. enfin, l'ŒILLET FLAMAND, HERB. DE L'AM. vol. 6, ainsi nommé parce que c'est en Flandre, et surtout à Lille, que cette plante a été cultivée avec le plus de succès.

Pour qu'un œillet flamand soit admis dans la collection d'un amateur, il faut qu'il soit fond blanc pur,

panaché de différentes couleurs; que le calice ne crève pas, c'est-à-dire qu'il ne se fende pas lors de la floraison; que la fleur soit large, bien pleine, formant le dôme; que les pétales soient arrondis, sans dentelures, réunissant 2 ou 3 couleurs en bandes longitudinales. Quand une 2e. couleur est accompagnée d'une 3e., l'œillet se nomme *bizarre*. On l'appelle *bicolore*, lorsqu'il n'a qu'une couleur détachée sur son fond; *tricolore* lorsqu'il en a 2.

Ces plantes sont inconstantes dans la pureté de leurs couleurs, quand elles sont cultivées avec peu de soins: dès que l'on s'aperçoit que leurs nuances commencent à se confondre, et que le fond blanc prend une teinte rougeâtre, on marcotte la plante en pleine terre franche pure: on relève les marcottes pour les passer l'hiver en pot, dans une pièce sèche et bien aérée: on les replante dans la même terre, à bonne exposition libre dans le jardin, après les premières pluies d'avril. Si la pleine terre franche ne leur rend pas leur éclat dans toute sa pureté, on les réforme comme *dégénérées;* mais elles peuvent encore être utiles en fournissant d'excellentes graines.

Les œillets se cultivent en pot de 6 à 7 pouces de diamètre. Leur tige faible ne peut supporter la fleur; il lui faut donc un tuteur. On se sert d'une baguette de bois ou de fil de fer, peinte en vert, après laquelle on l'attache avec du jonc ou du fil, à mesure qu'ils fleurissent; on les place sur un buffet ou gradin, disposé en 6 à 7 rangs de tablettes.

Pour entretenir une collection, ou pour l'augmenter, il faut semer soi-même, ou recourir au commerce tous les ans. On sème de préférence les œillets doubles, dits Violet-pourpre, Bizarre-rose, Bizarre-feu. L'œillet simple donne toujours de la graine; mais sur 2 à 3 mille graines, on obtiendra très-difficilement un semi-double. Il faut donc préférer celle des doubles. On la sème au printemps en terrine, et terre franche mêlée d'un tiers de terreau bien passé, ou en terre de bruyère. On lève le plant quand il a 6 à 8 feuilles. On le repique dans une planche de terre franche, bien

ameublie et fumée de l'année précédente, ou terreautée au moment du repiquage. On met les plantes à 8 pouces l'une de l'autre, si l'on se propose de relever en motte à l'automne, pour les distribuer dans les plates-bandes du jardin; et à 12 ou 15 pouces, si l'on a résolu de les laisser en place. On soigne cette plantation en binages et arrosemens jusqu'à la fin de l'automne. Ces jeunes plantes sont si vigoureuses qu'elles passent ordinairement l'hiver sans soins ni couverture; mais comme elles sont très-sensibles aux verglas, aux transitions subites de température en hiver, et aux hâles du soleil de mars, les cultivateurs les plus attentifs bordent leurs planches de petites baches sur lesquelles ils étendent des paillassons pour leur parer ces accidens. Après les premières pluies douces de la fin de mars, ils ne les couvrent plus au soleil. On a soin, en les couvrant, de leur ménager un courant d'air : ils ne craignent point le froid de 8 à 10 degrés. Au printemps, on se borne à enlever les feuilles pourries. On donne de fréquens binages jusqu'à la fleur qui, dans nos climats, a lieu sur la fin de juin.

Quand les tiges commencent à monter, on les assujettit avec les baguettes : on ne laisse que 3 à 4 boutons sur chacune. On place au bout des baguettes des ergots de moutons, de porcs ou de veaux, dans lesquels les perce-oreilles se retirent à la pointe du jour. Tous les matins on les y trouve, et on parvient ainsi à détruire ces insectes très-funestes aux œillets.

A mesure que les œillets de semis fleurissent, on fait un choix et l'on arrache et jette ceux qui n'ont pas les qualités requises. Ordinairement les jeunes plantes ont des touffes de marcottes. On fera très-bien d'en couper quelques-unes aux plantes rares, pour en faire des boutures à l'ombre et en bonne terre. On coupe horizontalement ces marcottes au milieu d'un nœud : l'on fait ensuite, au milieu de ce nœud, une fente longitudinale de 4 ou 5 lignes seulement. On ôte les feuilles jusqu'à 18 lignes de hauteur. L'on ouvre la terre avec son doigt, et l'on y place la bouture, qu'on soigne et arrose jusqu'à ce qu'elle indique, en poussant, qu'elle

a des racines. Ces boutures sont préférables aux marcottes, parce qu'elles conservent mieux et plus longtemps la pureté de leur coloris, c'est même le moyen qu'il faut employer pour sauver une plante qui menace de dégénérer.

Deux à 3 jours avant de faire le marcottage, lorsque les fleurs commencent à passer, on suspend tout arrosement, afin de rendre plus flexibles les branches à marcotter. Au moment de l'opération, l'on dépouille le bas des marcottes de leurs feuilles. On bine avec précaution la terre au pied de l'œillet, et on en ajoute de la nouvelle pour l'améliorer et rendre l'opération plus facile. On fait à un nœud une incision horizontale jusqu'au milieu de son diamètre : ensuite on biaise légèrement la lame du greffoir, en remontant de 4 à 6 lignes de hauteur par une 2e. incision longitudinale, perpendiculaire sur la première. Ces 2 incisions faites, on ouvre la terre avec 2 doigts, à la place où descendra la marcotte pour y prendre racine ; on l'abaisse et on la fixe au moyen d'un petit crochet en bois, avec la précaution de tenir écarté le talon fait par la lame du greffoir. On a soin ensuite de rapprocher avec la main la terre tout autour. On fait cette opération à toutes les branches de l'œillet, que l'on pose sans croisement à côté les unes des autres, autour de la tige-mère. Les œillets ont souvent des branches placées tellement haut, qu'il n'est pas possible de les coucher en terre ; on les marcotte en cornet. Pour cela, on prend du plomb laminé, au double degré de celui des manufactures de tabac, on le coupe en morceaux triangulaires, plus ou moins grands, que l'on roule en cornet autour de la marcotte. On remplit ce cornet de terre, et on le maintient à la hauteur nécessaire par le moyen d'une baguette. Quelques amateurs, au lieu de faire, en marcottant, un talon au nœud qui doit fournir des racines, se contentent de tailler en dessous un cran qui pénètre à la profondeur de la moitié du nœud. Ils prétendent garantir, par cette méthode, la nouvelle plante du chancre qui souvent la fait périr et commence toujours des deux cotés de la fente longitudinale.

Quand il ne pleut pas, on a soin d'arroser tous les jours 2 ou 3 fois les marcottes en cornets; celles en pots exigent moins d'eau, parce que la terre sèche moins vite. Celles en pleine terre sont traitées comme les marcottes des autres plantes. Au bout d'un mois ou 5 semaines, toutes doivent avoir des racines; on les détache en coupant la vieille tige au niveau du nœud enraciné; on les lève autant qu'on le peut avec la motte, et on les repique dans le pot où elles doivent fleurir, en terre préparée avec $\frac{2}{3}$ terre normale et $\frac{1}{3}$ terreau consommé. Quand on expédie des œillets, on a soin, après les avoir détachés de la tige, de tremper les cornets dans l'eau, ou d'envelopper leurs racines d'une motte de terre maintenue avec de la mousse et arrosée de même; on les place les uns à côté des autres dans les 2 sens opposés d'une boîte; on les enveloppe par couches d'une mousse légère, que l'on peut rafraîchir si les marcottes doivent être une quinzaine de jours en route, et s'il fait sec au moment de l'expédition; autrement on ne mouille que les racines.

Les œillets ne se rentrent qu'aux gelées qu'ils ne craignent même pas; mais l'humidité leur est contraire: il faut les tenir ou en orangerie près des jours, l'hiver; ou dans des appartemens bien aérés. On ne les arrose pendant ce temps que pour ne pas les laisser sécher; on leur donne l'air et le soleil tant que l'on peut, quand la température est douce. On les préserve du soleil de mars, et, sur la fin de ce mois, on leur rend l'air libre après les premières pluies.

2. Œillet de bois. *D. lignosus* Hortul. D'Orient. Il a beaucoup de rapport avec l'Œillet des fleuristes. Tiges longues et un peu ligneuses; fleurs presque toute l'année en le retirant l'hiver dans l'orangerie ou dans un appartement, panachées blanc et puce, ou unicolores dans l'une ou l'autre de ces couleurs. On peut l'étaler sur un treillage adapté à sa caisse. Même culture.

3. Œillet Mignardise. *D. moschatus*. Mayer. Petites dimensions; touffes épaisses; en mai et juin, abondance de fleurs simples ou doubles, rouges, blanches ou rosées. On les emploie en bordures où elles pro-

duisent un effet charmant, et répandent une odeur agréable. Multiplic. de graines ou par éclats. La variété blanche, et la MIGNARDISE COURONNÉE plus grande et à circonférence pourpre foncé, sont plus délicates et se cultivent comme l'œillet flamand. Chaque branche que l'on couche peut prendre racine sans incision. M. Vibert a rapporté d'Angleterre et cultive plusieurs *mignardises* fort belles et plus fortes que les nôtres.

4. ŒILLET DE MAI. Tiges plus hautes et plus droites; fleurs plus précoces, plus grosses et constamment rouge vif. Même culture.

5. ŒILLET ÉCLATANT. *D. fulgens* HORTUL. Vivace, haut de 18 pouces. Feuilles linéaires lancéolées. Tout l'été, fleurs éparses, moyennes, d'un rouge pourpre vif, doubles, à pétales dentés. Terre douce à demi-ombre. Multiplication de boutures. Chez M. Lemon.

6. ŒILLET SUPERBE. *D. superbus* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Des Alpes et vivace. Tige de 15 à 20 pouces; rameaux subdivisés; de juillet-octobre, fleurs blanches ou carnées, dont les pétales, barbus à la base, ont le limbe frangé en filets déliés. Semis annuel, en terre franche, légère et fraîche.

7. ŒILLET A FEUILLES DE PAQUERETTE. ŒILLET TRÈS-JOLI. *D. pulcherrimus* HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 7. De la Chine; nouvellement introduit par M. Noisette. Feuilles en spatule et disposées en rosette comme celles de la paquerette. Tiges de 3 pouces au plus, terminées par une tête de fleurs agglomérées, d'un rouge vif, semblables à celles de l'œillet de poëte dont elles semblent être une miniature. Jolie plante vivace de terre de bruyère. Elle a supporté, en pleine terre, 10 degrés de froid, avec une légère couverture de paille : doit faire de belles bordures.

8. ŒILLET BOUQUET OU DE POËTE, Œillet barbu, Jalousie, Bouquet parfait. *D. barbatus* L. D'Allemagne. Trisannuel. Tiges de 10 à 15 pouces; en juin et juillet, fleurs petites, nombreuses, en ombelle plate, beau rouge, ou rosées, ou blanches, ou panachées; simples ou doubles. De graine au printemps pour repiquer en mars, ou de boutures, marcottes et éclats.

9. ŒILLET D'ESPAGNE. *D. hispanicus* HORTUL. Il a quelque rapport avec l'Œillet de poète. En juin, fleurs moins nombreuses, plus doubles et plus grandes, et odorantes, rouge pourpre. Boutures, marcottes et éclats: il craint la neige et l'humidité.

10. ŒILLET DE LA CHINE. *D. sinensis* L. Tiges d'un pied; feuilles étroites, pointues, d'un beau vert; en juillet-septembre, fleurs en bouquets, très-jolies, doubles ou simples, veloutées, violet clair, rouge vif, pourpres, tachées, panachées ou ponctuées de blanc, etc. Variété à grandes fleurs, presque doubles et plus pâles, panachées de blanc. Quoique bisannuel, il se cultive comme les plantes annuelles, parce qu'il craint le froid. Terre franche légère; semis sur couche : repiquage en place. Passe difficilement l'hiver. Variété, à FEUILLES D'ŒILLET DE POÈTE, communiquée par M. Jacquin, grainier, quai de la Mégisserie. Fleurs grandes, doubles, souvent prolifères; surface inférieure des pétales blanche, ce qui le fait paraître panaché. Bisannuel. — 77 espèces et un plus grand nombre de variétés.

SILÈNE A FLEURS ROSES. *Silene bipartita*. DESF. De Barbarie. Annuelle comme les 3 suivantes cultivées de même. Tiges de 8 à 10 pouces, noueuses; feuilles spatulées, ou sessiles et lancéolées; en juin et juillet, fleurs de 2 à 5 pétales fendus en 2, d'un rose foncé, à calice diaphane. Multiplic. de graines. Fleurit à l'automne, si l'on tond la plante ou si elle se ressème en été. Terre légère, sablonneuse et chaude. — A BOUQUETS. *S. ameria* L. Indig. Tiges de 18 pouces; feuilles larges, glauques; tout l'été, fleurs rouges ou blanches. — ATTRAPE-MOUCHE. *S. muscipula* L. Diffère de la précédente par ses fleurs non fasciculées. Leur suc visqueux arrête les insectes. — A CINQ TACHES. *S. quinque-vulnera* L. Indigène. Tige de 9 à 12 pouces; feuilles un peu rudes; de juin en août, fleurs en épi unilatéral, à 5 pétales blancs, avec une tache pourpre au milieu. — DE VIRGINIE. *S. virginica* L. Vivace; tige visqueuse; feuilles lancéolées; en été, fleurs écarlates, en faisceau. Semis en automne, couverture l'hiver; repiquer en place au printemps. — A ODEUR DE TAGÉTÈS. *S. ornata* HORTUL.

Du Cap Trisannuel. Tiges de 2 pieds, visqueuses ; feuilles lancéolées, épaisses, visqueuses ; en mai et octobre. fleurs d'un rouge velouté. De graines sur couche et sous châssis. Repiquage en pots ; terre légère et substantielle. Orangerie. — 125 epèces.

LYCHNIS DE CHALCÉDOINE, Croix de Jérusalem. *Lychnis chalcedonica* L. Plante superbe, vivace ; tiges de 3 pieds, simples ; feuilles ovales-lancéolées, dentées ; en juin et juillet, fleurs en cimes, à 5 pétales échancrés, en forme de croix de Malte, et d'un rouge éclatant. Variétés à fleurs roses, blanches, d'un blanc safrané ; et à fleurs doubles, de couleur écarlate. Terre franche légère et fraîche. Multiplic. de graines, ou de boutures en juin, ou d'éclats à l'automne ou en février. La double demande à être garantie du froid.

2. LYCHNIS LACINIÉE, VÉRONIQUE des jardiniers. *L. flos cuculi* L. Indigène. Vivace ; tiges d'un pied, grêles ; feuilles étroites ; de mai-août, fleurs semblables à de petits œillets, rouges ou blanches, pétales laciniés. Variété à fleurs doubles : même culture. Variété naine propre aux bordures.

3. LYCHNIS VISQUEUSE, BOURBONNAISE. *L. viscaria* L. Indigène. Vivace ; feuilles petites, pointues, touffues ; tiges de 8 à 12 pouces, visqueuses ; mai-juillet, fleurs plus grandes, purpurines ; variété double. Même culture : garantir de la neige.

4. LYCHNIS DIOÏQUE, JACÉE, ROBINET. *L. dioïca* L. Indigène, vivace. Tiges de 18 pouces, rougeâtres ; feuilles ovales, assez larges. En mai-juin, fleurs assez semblables à de petits œillets, doubles, rouges ou blanches ; variété ressemblant à la rose pompon. Même culture. On coupe la plante rez-terre pour lui faire produire des filets qu'on plante à l'ombre avec ou sans racine. Garantir du froid et des pluies.

5. LYCHNIDE A GRANDES FLEURS. *L. grandiflora* JACQ. *L. coronata*. HERB. DE L'AM. vol. 1. De la Chine. Racines vivaces. Tiges de 3 pieds, articulées et rameuses ; feuilles opposées, réunies par leur base, ovales aiguës. En juin-juillet, fleurs grandes, axillaires, terminales, pédonculées, à pétales laciniés au sommet,

beau

beau rouge de minium. Même terre, mais mieux terre de bruyère. Multiplication de graines semées sur couche en mars ou avril. Repiquer en pots pour passer l'hiver dans l'orangerie, ou en plein air à une exposition chaude et bien abritée: on en fait aussi des boutures et des marcottes. Garantir des grands froids avec de la litière bien sèche, ou sous cloche couverte de litière. Toutes ces plantes ornent bien les jardins.

6 — 7. LYCHNIDE DES ALPES. *L. Alpina.* L. Jolie plante vivace, et propre à la décoration des rocailles. Tiges simples, de 2 à 3 pouces; feuilles radicales, étroites, linéaires. En avril-mai, fleurs moyennes, rouge pourpre, nombreuses, serrées, en tête terminale, à pétales bifides, et 4 styles. Terre de bruyère fraîche. Multiplication du n°. 1. Le *Lychnis fulgens* commence à se multiplier : sa fleur est simple, grande et du plus beau rouge. — 18 espèces.

COQUELOURDE DES JARDINS, Passe-fleur, Œillet-de-Dieu, FISCH. HERB. DE L'AM. vol. 7. *Agrostemma coronaria* L. D'Italie; bisannuelle. Tige de 18 pouces, blanchâtre. Feuilles oblongues; de juin en septembre, fleurs nombreuses, simples ou doubles, blanches, écarlates, rouge-pourpre; en forme de petit œillet. Terre légère; exposition au sud-est; multiplic. de graines aussitôt mûres. Repiquer en mars; en automne, éclater les doubles, et replanter de suite.

2. COQUELOURDE FLEUR-DE-JUPITER. *A. flos Jovis* L. De la Provence; vivace; ressemblant à la précédente. En juillet, fleurs purpurines, en corymbe. Même culture, éclats en mars.

3. COQUELOURDE ROSE-DU-CIEL. *A. cœli rosa* L. Du Levant; annuelle; plus basse; tiges rameuses; feuilles linéaires lancéolées, nues; en juillet, fleurs nombreuses, du plus joli rose. Semis sur couche. — 3 espèces.

FAMILLE DES LINS.

LIN VIVACE. *Linum perenne* L. Indigène. Tiges d'un à 2 pieds; feuilles lancéolées; en juin-août, fleurs d'un joli bleu. Terre franche légère; de graines ou d'éclats; changer de place tous les ans. — LIN CAMPANULÉ. *L. campanulatum* L. Indigène. Feuilles glauques, presque

spatulées ou lancéolées ; tiges de 6 à 8 pouces ; fleurs jaunes, grandes ; en juin et juillet. Orangerie. — LIN SOUS-ARBRISSEAU. *L. suffruticosum* L. Joli arbuste d'Espagne : tiges de 5 à 6 pouces ; feuilles linéaires, glauques ; en avril, fleurs grandes, blanches, à onglets violets. Même terre, orangerie ; multiplic. de graines sur couche ; peu d'arrosemens. — LIN A 3 STYLES, *L. trigynum* BOT. MAG. HERB. DE L'AM. vol. 5. De l'Inde. Serre tempérée. — 48 espèces.

CLASSE 14. PÉRIPÉTALIE ; c'est-à-dire, plantes ayant l'embryon dicotylédon, et la corolle polypétale insérée au calice.

FAMILLE DES POURPIERS. *Calice infère, divisé ; pétales le plus souvent alternes, quelquefois nuls ; étamines sur le calice ; ovaire supère ; 1 ou 3 styles, quelquefois point ; stigmate ordinairement multiple ; capsule à une ou plusieurs loges.* Terre fraîche ; multiplic. de boutures et marcottes ; orangerie pendant les 1res. années.

CALANDRINE A GRANDES FLEURS. *Calandrina grandiflora* LIND. Du Chili. Vivace, sous-ligneuse à la base : feuilles spatulées, en rosette, glauques en dessus, rougâtres en dessous : tiges florifères, grêles, rameuses lesquelles en mai et juin se terminent par des fleurs roses violacées larges de 18 lignes, et dont les étamines forment une aigrette dorée. Multipl. facile de graines et de boutures. Terre légère. Rentrer en serre tempérée l'hiver.

TAMARISC DE NARBONNE L. *Tamarix gallica* L. Du midi de la France. Quelquefois le grand froid fait périr sa tige ; alors il repousse du pied. Ce grand et joli arbuste aime les terrains frais, le bord des eaux, qu'il orne par ses branches souples, souvent pendantes, jamais entièrement dépouillées de leurs feuilles menues, imbriquées, imitant celles du cyprès ; en mai, fleurs petites, blanches, teintes de pourpre, en épis grêles. Propagation de marcottes ou de boutures en février, en terrain frais. — TAMARISC D'ALLEMAGNE. *T. germanica* L. Se reconnaît à sa taille moins élevée, à sa couleur glauque, à ses rameaux effilés, droits et non pendans comme ceux du précédent. Fleurs bleuâtres en épis paniculés droits. On en fait durer la floraison en le tondant ; ces 2 ar-

brisseaux se plaisent au bord des eaux, et sont pittoresques. Même culture. — 16 espèces.

FAMILLE DES JOUBARBES. *Calice infère, partagé; pétales alternes, insérés au fond du calice; corolle quelquefois monopétale partagée; étamines alternes, autant que de pétales, ou le double; autant d'ovaires, de styles, de stigmates et de capsules que de pétales; feuilles succulentes.* Ces plantes se multiplient aisément de boutures dont on laisse sécher la plaie avant de les planter. Elles aiment une terre franche, légère, sèche, et craignent les arrosemens trop fréquens.

SEPTAS DU CAP. Saxifrage tubéreuse. *Septas capensis* L. Jolie plante vivace; tige garnie à la base de 2 bractées; feuilles en rosette, rondes, crénelées, munies de bractées; en août, ombelle de fleurs en étoiles; calice rouge et à cercle rouge en dehors, d'un blanc pur rayé de rose en dedans. Terre légère, exposition chaude; multiplic. par ses racines tuberculeuses, au printemps. Orangerie. — 1 espèce.

SEDUM ORPIN. *Sedum Telephium* L. Indigène; rustique. Tiges d'un à 2 pieds; feuilles planes, ovales, dentées; en juillet et août, fleurs en corymbe serré, d'un rouge purpurin dans la variété cultivée. Terre sableuse; soleil; multiplic. par éclats. — SEDUM A FEUILLES DE PEUPLIER. *S. populifolium* L. f. De Sibérie; propre à garnir les rocailles au soleil. Tiges d'un pied, étalées et brunâtres; feuilles pétiolées, cordiformes, dentées, teintes de rouge. En juillet, bouquet de fleurs petites, odorantes, lavées de rose. Dans un pot, il demande la culture des plantes grasses et l'orangerie. — SEDUM A FLEURS ROSES. *S. spurium*. BOT. MAG. Tiges couchées formant touffe; feuilles cunéiformes dentées; corymbe de fleurs roses en juillet. Même culture, et boutures. — SEDUM ODORANT, RHODIOLE. *S. Rhodiola* H. P. *Rhodiola rosea* L. Des Alpes. Jolie, rustique et vivace; tige de 9 à 18 pouces; feuilles glauques, planes, oblongues, dentées; en juin, fleurs roses; racine à odeur de rose. Terre sableuse et sèche. Même culture; mi-soleil. — SEDUM CRÊTE-DE-COQ. *S. cristatum* HORTUL. Indigène; fort jolie. Tiges aplaties, plus larges à leur extrémité sinuées ou roulées; feuilles courtes, en alène; en juillet et août, fleurs d'un beau rouge. Terre franche

légère; exposition chaude; orangerie; d'éclats et de boutures. — SEDUM ou ORPIN RÉFLÉCHI. *S. reflexum* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Variété monstrueuse dont la partie inférieure de la tige forme une sorte de souche charnue, aplatie, garnie d'un grand nombre de feuilles. Multiplic. par bouture ou éclats tirés de la souche. — 66 espèces.

JOUBARBE COMMUNE OU DES TOITS. *Sempervivum tectorum* L. Indigène. Cette plante produit de l'effet sur les chaumières et les rocailles des jardins paysagers, par ses rosettes de feuilles et ses épis unilatéraux de jolies fleurs rougeâtres.

2 — 4. JOUBARBE FIL D'ARAIGNÉE OU ARACHNOÏDE. *S. arachnoïdeum* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Des Alpes. Feuilles petites, ovales, en rosettes couvertes de poils blancs, comme une toile d'araignée; tiges de 5 à 6 pouces, velues; en juillet-août, fleurs purpurines à 9 pétales. Terre légère, pierreuse et sèche. Multiplic. de rosettes, quand elles ont une petite tige. — JOUBARBE GLOBIFÈRE, *S. globiferum* L. Rosettes en forme de petits globules, à mesure qu'elles paraissent entre les feuilles; en juillet, fleurs grandes et jaunes. Même culture. — JOUBARBE A FEUILLES SERRÉES, *S. monanthos*, H. K. Des Canaries. Très-petite; feuilles en rosettes globuleuses et à fleurs presque solitaires et d'un rose vif, en juillet. Même culture; mais orangerie sèche et aérée.

5. JOUBARBE EN ARBRE. *S. arboreum* L. Du Levant. Tige de 4 pieds, grosse, glabre, nue jusqu'au sommet; rameaux terminés par une grosse rosette de feuilles oblongues, spatulées; en février, panicule de 10 à 12 pouces; fleurs d'un beau jaune. Même culture que le n°. 4. Variété à feuilles panachées de blanc jaunâtre et d'un pourpre pâle.

6. JOUBARBE TORTUEUSE. *Sempervivum tortuosum* H. K. De Madère. Rosettes arrondies, couvertes, en été, par des fleurs en grappes, très-petites et jaunes, et dont le nombre des pétales varie de 7 à 9; feuilles épaisses, spatulées et vert foncé. Multipl. de boutures au printemps, sur couche, et en terre fraîche et légère. — 26 espèces.

CRASSULE BLANCHE. *Crassula lactea* H. K. HERB. DE

l'Am. vol. 1. Plante grasse du Cap, comme presque toutes les suivantes, qui se cultivent de même. Tiges rougeâtres, longues et couchées, ou épaisses et droites; feuilles épaisses, connées, ponctuées de blanc sur les bords; de novembre en janvier, fleurs moyennes, en étoile, d'un blanc de lait, en panicule d'une longue durée. Terre franche, légère et maigre, au midi et abritée; peu d'eau en été, moins encore l'hiver; serre tempérée bien sèche, aérée et éclairée. Multiplic. de graines semées en pots au printemps, sur couche chaude et sous châssis, ou de boutures faites en juin, avec de jeunes branches dont on a laissé sécher la plaie pendant 3 ou 4 jours. Comme les plantes formées, on les met dans des pots au quart remplis de gros sable, qu'on plonge dans une couche tiède, à l'air dans les temps secs, et à ouvert pendant la pluie. On ne dépote que tous les 2 ou 3 ans.

2. Crassule écarlate. *C. coccinea* L. Herb. de l'Am. vol. 3. Tiges de 2 à 3 pieds; feuilles ovales, ciliées, pressées et quaternées; de juillet en sept., fleurs grandes, tubulées, en ombelles et d'un écarlate brillant.

3. Crassule hybride. *C. hybrida* La Haye. Variété plus belle que la précédente et que la suivante, obtenue par M. La Haye fils à Versailles, chez qui on peut se la procurer.

4. Crassule de 2 couleurs. *C. versicolor* Bot. Mag. Même port; feuilles lancéolées.

5. Crassule enfilée. *C. perfoliata.* Lam. Tiges de 10 pouces, ayant besoin de tuteur; feuilles épaisses, ponctuées, pressées et connées de manière à paraître n'en former qu'une seule que la tige enfile; d'avril en août, fleurs petites, blanches, nombreuses, en corymbe.

6. Crassule a feuilles rondes. *C. cotyledon* Jacq. *C. arborescens* Pers. Tige de 2 à 3 pieds; feuilles grandes, épaisses, bordées de pourpre et ponctuées; en mai et juin, fleurs en cimes, grandes, roses.

7. Crassule odorante. *C. odoratissima* Herb. de l'Am. vol. 6. Tige un peu ligneuse, d'un à 2 pieds; rameaux charnus; feuilles lancéolées, succulentes, vert glauque, bordées de très-petites dents qui paraissent,

vues à la loupe, arrondies et brillantes comme des perles; en mai, fleurs jaune-verdâtre, en ombelle agréable, odeur très-suave. En pots, terre de bruyère; orangerie l'hiver. Multiplic. par boutures. — 96 espèce.

ROCHÉA ou CRASSULE A FEUILLES EN FAUX. *Rochea falcata.* DEC. *Crassula obliqua.* AND. Du Cap. Arbuste de 3 pieds; feuilles opposées, réunies à leur base, épaisses, grandes, succulentes, courbées en faux; fleurs en été, écarlates, larges en corymbes, à odeur très-agréable. Variété, *R. falcata major;* plus grande dans toutes ses parties. Terre franche, légère, maigre; serre tempérée près des jours. Multiplic. de rejetons, de boutures qu'on peut même faire avec des feuilles qui émettent des racines, lesquelles donnent des pousses sur les côtés, ou de jeunes pousses qui se forment sur les rameaux des corymbes. On ne plante les boutures que 3 jours après les avoir détachées. On remplit le pot, au tiers, en sable pur avant d'y mettre la terre. — 1 esp.

COTYLET ORBICULAIRE. *Cotyledon orbiculata* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Cap. Tige de 2 à 3 pieds, succulente; feuilles ovales-pointues, épaisses, glauques, bordées de pourpre; en juin et septembre, fleurs grandes, tubuleuses, pendantes, épaisses, à divisions roulées en dehors, rougeâtres, d'une longue durée. Variétés *à feuilles spatulées*, *à feuilles oblongues*, à tige très-rameuse et divergente. — COTYLET A FLEURS ÉCARLATES. *C. coccinea* CAV. HERB. DE L'AM. vol. 2. Tige de 3 pieds, ligneuse; branches succulentes; feuilles en rosettes, épaisses, spatulées. Quelques rameaux s'allongent, vers janvier, en un épi fort long de fleurs d'un rouge safrané assez vif. Ces plantes grasses se cultivent comme les crassules. — 25 espèces.

BRYOPHYLLE A GRAND CALICE. *Bryophyllum calycinum* SAL. HERB. DE L'AM. vol. 5. Arbuste de 2 pieds; feuilles ternées, opposées, à folioles ovales, charnues, crénelées; en août et septembre, fleurs en ombelle terminale, pendantes, tubuleuses, grandes, pourpre obscur. Terre franche légère, mêlée de terre de bruyère; serre chaude l'hiver. Multiplic. facile de boutures au printemps ou en été, sur couche et sous

cloche. Les feuilles, appliquées avec précaution sur de la terre entretenue suffisamment humide, prennent racines en 3 semaines. Cultivée chez M. Cels. — 1 espèce.

FAMILLE DES SAXIFRAGES. *Calice 4 ou 5-fide; pétales idem, alternes au haut du calice; étamines souvent le double, insérées de même; un ovaire; 2 styles, 2 stigmates; capsules; feuilles quelquefois épaisses.* Ces plantes demandent une terre légère et de l'ombre. Elles se multiplient de graines, de rejetons, ou d'éclats de racines et boutures.

SAXIFRAGE DE SIBÉRIE. *Saxifraga crassifolia* L. HERB. DE L'AM., vol. 7. Vivace comme les suivantes Feuilles persistantes, épaisses, ovales, grandes, en touffe; tiges d'un pied; au printemps, grappe de fleurs, les plus grandes du genre et d'un beau rose. Terre franche, légère et fraîche; mi-soleil; séparation des drageons tous les 3 ans. Variété à feuilles cordiformes et à panicules plus grands.

2. SAXIFRAGE SARMENTEUSE OU DE LA CHINE. *S. sarmentosa* L. Tiges couchées, rougeâtres; feuilles purpurines, pâles en dessous, vertes et veinées de blanc en dessus. En juin et juillet, fleurs en panicule; les 3 pétales supérieurs très-petits, d'un rose tendre, et blancs avec tache jaune à la base, les 2 inférieurs longs et blancs. Même culture; garantir des grands froids; quelques pieds en orangerie. Multiplic. de drageons. Propres aux rocailles humides, à mi-soleil.

3. SAXIFRAGE COTYLÉDONE OU PYRAMIDALE. *S. cotyledon pyramidalis* L. SEDUM PYRAMIDAL des jardiniers. Des Alpes. Feuilles longues, en spatule, charnues, étalées en rosette; en mai et juin de la 3e année, la plante développe une pyramide haute de 18 à 24 pouces, très-élégante et couverte d'une grande quantité de jolies petites fleurs blanches. Même culture; multiplic. de rosettes, une partie en pot, pour en jouir dans les appartemens et dans l'orangerie.

4. SAXIFRAGE OMBREUSE, MIGNONNETTE, AMOURETTE. *S. umbrosa* L. Des Alpes. Feuilles en rosette; tiges de 8 à 12 pouces: en avril et mai, fleurs en panicule, petites, blanches, pointillées de rouge. Même culture. On en fait de jolies bordures.

5. Saxifrage mousseuse, Gazon turc. *S. hypnoides* L. Des Alpes. Feuilles nombreuses, formant un gazon touffu; tiges de 5 à 6 pouces; en mai, fleurs blanches et petites. Même culture.

6 — 7. Saxifrage a feuilles rondes. *S. rotundifolia* L. Des Alpes. Feuilles en rein; tiges d'un pied; en mai-juin, panicule de fleurs petites, blanches, ponctuées de rouge.—Saxifrage fourchue, *S. furcata* La Peyr. Des Pyrénées; touffes basses, épaisses, étalées et d'un beau vert. Même culture. Propres aux rocailles humides et ombragées.

8. Saxifrage granulée. Sanicle de montagne, Cassepierre. *S. granulata* L. Indigène. Tiges de 8 à 10 pouces; feuilles réniformes, ou lobées, presque palmées; en mai-juin, fleurs moyennes, blanches et doubles dans la variété. Terre légère et toujours fraîche; mi-soleil; couverture l'hiver. Multiplic., quand les feuilles sont sèches, par la séparation de ses racines tuberculeuses, replantées de suite en pleine terre ou en pots.

9. Saxifrage velue. *S. hirsuta* L. Des Alpes. Feuilles en rein; tiges velues; en mai, fleurs petites, blanches, ponctuées de rouge. Culture du n°. 1. — 117 espèces.

HYDRANGÉE de Virginie. *Hydrangea arborescens* L. Arbrisseau à tiges moelleuses de 3 ou 4 pieds; feuilles grandes, en cœur, vertes des deux côtés; en juillet, fleurs blanches, en cimes ombelliformes. Multiplic. de marcottes ou de drageons. Terre légère et fraîche, mieux de bruyère, et mi-soleil. — Hydrangée blanche. *H. nivea* Mich. Feuilles en cœur, blanches en dessous; en juillet, fleurs comme celles de la viorne-obier; celles des bords 2 fois plus grandes que celles du milieu. Même culture. — Hydrangée a feuilles de chêne. *H. quercifolia* H. K. De la Floride. Arbrisseau de 4 à 5 pieds; feuilles très-grandes, lobées et anguleuses; pendant presque tout l'été fleurs en panicule, blanches; quelques-unes ont un involucre composé de 4 grandes folioles pétaliformes blanches. Sa beauté la fait rechercher. Multiplic. de boutures et marcottes. Orangerie, et mieux pleine terre. — 4 espèces.

HORTENSIA a feuilles d'Obier, Rose du Japon.

Hortensia opuloïdes. Duh. *Hydrangea hortensia.* Smith. Bel arbuste de 3 à 4 pieds, sous-ligneux; feuilles grandes, ovales, persistantes jusqu'au printemps, si elles ne sont pas gelées; de juin en novembre, fleurs ayant la forme et la disposition de celles de la viorne boule de neige, mais beaucoup plus grosses, d'un rouge purpurin, ensuite violâtre, enfin d'un blanc sale, et quelquefois d'un rouge vif. Terre de bruyère; mi-soleil; orangerie ou pleine terre au nord-est, en le garantissant des gelées; de boutures au printemps, ou de rejetons enracinés; renouveler la terre des pots ou des caisses une fois l'an, et fréquens arrosemens l'été. On coupe les fleurs des boutures la 1re. année. En cultivant l'hortensia dans une terre ferrugineuse, ses fleurs deviennent bleues. — 1 espèce.

CALLICOME à feuilles dentées. *Callicoma serratifolia* R. Br. Herb. de l'Am. vol. 5. Arbrisseau de 3 ou 4 pieds, que M. Noisette cultive en serre tempérée, et terreau de bruyère; feuilles oblongues-lancéolées, dentées, luisantes en dessus, cotonneuses et blanchâtres ou roussâtres en dessous; en mai et juin, fleurs axillaires en têtes, blanchâtres. Multipl. par marcottes.—1 esp.

FAMILLE des Groseilliers. *Calice supère, monophylle; 5 pétales, 5 étamines attachées au bord du calice; 1 style, 2 stigmates; baie uniloculaire à graines pariétales disposées sur 2 rangs.* Arbrisseau de pleine-terre, d'une culture facile, se multipliant de graines, d'éclats, de bouture et marcotte.

GROSEILLIER doré. *Ribes aureum.* Pursh. De Hongrie. Arbrisseau de 4 à 6 pieds; à rameaux effilés, droits : feuilles ovales, trilobées : en avril, grappes courtes inclinées, pédoncule glabre, bractées plus longues que les pédicelles : calice tubuleux jaune, pétales entiers passant du vert au rouge. Fruit petit, globuleux, orangé. Multiplic. facile par éclats, marcotte et bouture.

2. Groseillier odorant. *R. palmatum* Hortul. De l'Am. sept. Taille du précédent, mais rameaux divergens; feuilles trilobées, plus grandes, rétrécies en coin à la base : en avril, grappes pendantes, longues, pédoncule pubescent, bractées plus longues que le pé-

dicelle, calice tubuleux, fort long, d'un beau jaune, pétales échancrés, passant du vert au pourpre, odeur de girofle : fruit gros, oblong et noir comme le Cassis, Même culture. Très-bel arbrisseau. — 39 espèces et beaucoup de variétés.

3. GROSEILLIER A FLEURS ROUGES. *R. anguineum* PURCH. De la rivière Colombia. Arbrisseau de 5 à 6 pieds ; feuilles cordiformes ; grappes pendantes, longues de 4 à 5 pouces ; fleurs d'un rose cramoisi, longues de 6 lignes, auxquelles succèdent des fruit noirs peu propres à être mangés. Pleine terre ordinaire. Introduit au Jardin des plantes en 1831.

FAMILLE DES CIERGES. *Calice supère, divisé; pétales et étamines nombreux insérés au haut du calice; 1 style, et plusieurs stigmates. Fruit en baie uniloculaire polysperme ; feuilles souvent nulles.* Tous les Cierges, étant originaires des régions chaudes de l'Amérique, exigent d'être rentrés en serre chaude pendant l'hiver, sous notre climat, excepté une seule espèce, *opuntia ficus indica*, qui s'est naturalisée dans le midi de l'Europe. Comme dans leur pays une partie croît sur des rochers, sur les sables les plus arides, et que l'autre partie croît sur les arbres en fausses parasites, ils n'exigent pas beaucoup de nourriture : une terre sèche, sablonneuse leur suffit, quoique plusieurs s'accommodent aussi d'une terre plus substantielle, mais aucun ne l'exige. On ne les arrose que peu. Tous se multiplient de boutures, dont il faut laisser sécher la plaie avant de les mettre en terre. On les greffe mêmes les uns sur les autres avec facilité, et on en fait alors des composés bizarres et singuliers.

Le nombre des Cierges, *Cacti* LIN., actuellement connus, s'élevant à plus de 200, les Botanistes ont senti le besoin de les diviser en 8 genres, en s'aidant des légères différences qui existent dans les organes de la fructification, et surtout des ports très-variés qu'offrent ces plantes. Nous allons rappeler les principaux caractères de chacun de ces genres, et mentionner les espèces les plus connues qui se rapportent à chacun d'eux.

MAMILLAIRE. *Mamillaria* DEC. Ce nom indique des plantes munies de mamelons : en effet, on y rapporte des Cierges de forme arrondie ou oblongue, couverts de mamelons coniques, rangés en lignes spirales, terminés chacun par une touffe de soie et d'épines diversement étalés. Les fleurs naissent entre les mamelons. Le calice, placé au sommet de l'ovaire, fait que le fruit est nu lors

qu'on l'aperçoit parmi les mamelons: il est rouge vif, et de la forme d'une petite olive dans tous les Mamillaires connus.

1. Mamillaria *simplex* Haw. *Cactus mamillarius* Lin. Obovale, épines des tubercules droites rayonnantes ; fleurs blanches ; fruit rouge.

2. *Mamillaria prolifera* Haw. Obovale, prolifère à la base.

3. *Mamillia discolor* Haw. *Cactus pseudomamillaris* Salm. Globuleux; un peu déprimé ; épines extérieurs des mamelons blanches, les intérieures rousses ; fleurs blanches en dedans, rouges en dehors.

4. *Mamillaria coronaria* Haw. *Cactus coronatus* Willd. Très-belle espèce, cylindrique pouvant s'élever à plusieurs pieds; épines fortes, rousses, courbées en hameçon sur les jeunes plantes, droites sur les plantes adultes ; fleurs rouges, tubuleuses, formant comme une couronne au sommet de la plante.

5. *Mamillaria pusilla* Dec. *Cactus stellatus* Lodd. Arrondi mais variable dans sa forme; épines rayonnantes, les extérieures blanches, les intérieures jaunâtres.

MELOCACTE. *Melocactus* Dec. Les espèces de ce genre ont la tige presque globuleuse, sillonnée du haut en bas de cannelures plus ou moins nombreuses, plus ou moins profondes, le tout surmonté d'une espèce de spadice laineux formé de mamelons très-serrés. C'est seulement sur ce spadice (ou sorte de mamillaria comme greffé sur un melon à côtes) que naissent les fleurs, dont le calice, situé au sommet de l'ovaire, laisse le fruit nu comme dans le genre précédent.

1. *Melocactus communis* Link et Otto. Ovale arrondi, à 12 ou 18 angles munis d'épines roussâtres en faisseaux. Fleurs tubuleuses rouges; fruit également rouge, plus gros que celui des mamillaires. Ce n'est que quand cette plante est au moins de la grosseur de la tête humaine que son spadice prend de l'accroissement.

ECHINOCACTE. *Echinocactus* Dec. Ici, la tige est aussi presque globuleuse, sillonnée de haut en bas de

cannelures ou sillons variables en nombre et en profondeur, mais elle manque de spadice terminal. Les fleurs viennent sur les angles saillans des côtes au milieu de petites touffes de soies et d'épines, placées de distance en distance sur les angles. Dans ce genre les écailles calicinales partent de toute la surface de l'ovaire, de sorte que le fruit porte l'empreinte de toutes ces écailles, et n'est pas nu comme dans les genres précédens.

1. *Echinocactus eyriesii* Turp. Globuleux à 12 à 15 angles munis sur leur arête de touffes de soies blanchâtres entremêlées d'épines courtes divergentes, et noirâtres. Du centre de ces touffes sort une fleur dont le tube écailleux et velu s'allonge de 6 ou 8 pouces, et dont le limbe blanc s'évase de 2 à 3 pouces. Cette plante devient plus grosse que la tête humaine, mais elle fleurit étant encore moins grosse que le poing.

2. *Echinocactus oxigonus* Link et Otto. Tige à peu près comme la précédente, fleur de même grandeur, mais elle est rose au lieu d'être blanche. Peut-être ces deux plantes sont-elles variétés l'une de l'autre.

On cultive aussi plusieurs autres Echinocactes au Jardin des Plantes, mais ils n'y fleurissent pas encore.

CIERGE. *Cereus* Dec. Les espèces de ce genre sont caulescentes, succulentes, dénuées de feuilles, simples ou rameuses, les unes droites, les autres diffuses ou rampantes, de sorteque le nom de *cierge* ne convient pas à toutes; les fleurs sont tubuleuses; les écailles calicinales partent de toute la surface de l'ovaire, et il en résulte que le fruit porte leurs débris ou les traces de leur empreinte.

1. *Cereus peruvianus* Tabern. *Cactus peruvianus.* Lin. Tige droite, rameuse, à 8 angles obtus, munis de faisceaux de petites épines fauves : fleurs longues de 6 pouces, blanches en dedans, roses sur le bord en dehors. Il en existe un individu au Jardin des Plantes qui a 40 pieds de hauteur, et qui fleurit abondamment chaque année.

2. *Cereus monstruosus* Dec. On le cultivait depuis long-temps dans les jardins à cause de sa forme bizarre,

sans savoir ce que c'était, mais M. Decandolle, l'ayant vu fleurir dans le jardin botanique de Montpellier en 1814, a reconnu que sa fleur était absolument comme celle du Cierge du Pérou. On doit donc regarder le *cereus monstruosus* comme une variété du *cactus peruvianus*.

On cultive encore beaucoup de Cierges à tige droite que l'on distingue par le nombre de leurs angles, mais ils ne fleurissent pas dans nos jardins.

3. *Cereus grandiflorus* Mill. *Cactus grandiflorus* Lin. Tiges diffuses, grimpantes, radicantes, à 5 ou 6 angles, couvertes d'un duvet blanchâtre et de petits aiguillons. Fleurs très-grandes, blanches en dedans, jaunes en dehors, s'ouvrant le soir, se fanant le lendemain matin, et répandant tout la nuit l'odeur la plus délicieuse.

4. *Cereus flagelliformis* Mill. *Cactus flagelliformis* Lin. Tige de la grosseur du doigt, grimpante ou trainante, à 8 ou 10 angles peu apparens, couvertes de tubercules setifères très-rapprochés: fleurs nombreuses d'un très-beau rouge; se conserve facilement en orangerie ou dans un appartement. La flexibilité de cette plante fait qu'on la dirige en guirlande, qu'on la tourne en girandole, etc.

ÉPIPHYLLE. *Epiphyllum* Herm. Ce genre établi par Hermann, il y long-temps, n'est pas admis par tous les botanistes, mais nous le conservons parce qu'il est commode. Ses fleurs tubulées et ses fruits ne diffèrent pas essentiellement en effet de ceux du genre *Cereus*, mais ses tiges fortement comprimées, ayant plutôt l'air de feuilles minces que de véritable tiges, nous suffisent en culture pour le distinger. Cependant nous sommes certains que quelques Épiphylles sortent du *Cereus speciosissimus*; et même nous allons signaler une fort jolie plante qui conserve les caractères des deux genres. Dans leur pays, les Épiphylles croissent sur les arbres en fausses parasites.

1. *Epiphyllum Phyllanthus* Haw. *Cactus phyllanthus* Lin. Tige plate comme une feuille, articulée, simple ou rameuse, haute de 2 pieds et large de 2 à 3

pouces ; fleurs latérales, peu nombreuses, solitaires, ayant le tube calicinal long de 9 à 10 pouces, jaunâtre partout ou rougeâtre à la base, et ayant le limbe également jaunâtre, court et peu évasé.

2. *Epiphyllum heterocaule* Hort. Cette plante, obtenue de graines du *Cereus speciosissimus*, par M. Jacques, montre d'une part des rameaux triangulaires qui rappellent son origine, et de l'autre part des rameaux aplatis, foliiformes appartenant aux Épiphylles. Elle a fleuri pour la première fois en mai 1832 sur des rameaux foliiformes. Sa fleur a la grandeur de celle de sa mère, sa couleur rouge et plus vive, mais elle n'a pas le violet qui distingue les pétales intérieures du *Cereus speciossimus*, on attend avec impatience des fleurs sur les rameaux triangulaires, pour voir en quoi elles différeront des autres.

3. *Epiphyllum Quillardeti* Hortul. Celle-ci a la même origine, et a été obtenue à la même époque par M. Quillardet, et a fleuri pour la première fois en 1831 ; elle n'offre que des tiges très-plates qui ne se ramifient ni ne s'articulent comme dans la précédente ; elles s'allongent en deux ou trois saisons d'environ 3 pieds, et se flétrissent épuisées par le grand nombre de fleurs qu'elles produisent dans de petites échancrures sur leurs bords ; ces fleurs aussi grandes que celles du *Cereus speciosissimus* manquent de violet dans leur intérieur, mais leur couleur rouge est plus éclatante.

4. *Epiphyllum Ackermanni* Haw. Espèce originaire du Mexique, introduite en France par M. Lemon et qui a fleuri chez nous pour la première fois en mai 1832. Ses tiges sont très-plates, articulées et rameuses, longues de 1 à 2 pieds ; ses fleurs naissent dans de petites échancrures latérales, sont grandes comme celles du *Cereus speciossimus*, d'un rouge plus vif, mais manquant aussi du violet qui existe dans l'intérieur de ce *cereus*.

5. *Epiphyllum speciosum* Bon Jard. *Cactus speciosus* Bonp. tiges plates, articulées, très-rameuses,

longues de 15 à 18 pouces : fleurs nombreuses vers le sommet des tiges, d'un très-beau rose, longues de 2 pouces.

6 *Epiphyllum truncatum* Bon Jar. *Cactus truncatus* Bot. Reg. plus petit en tout que le précédent ; ses tiges rameuses et articulées, très-minces et presque coupantes sur les bords, longues de 6 à 10 pouces, ont cela de singulier que leur sommet a l'air d'être coupé en croissant ; ses fleurs sont roses, un tiers plus petites que dans l'*epiphyllum speciosum*, et assez nombreuses pour rendre la plante égalemet très-jolie.

7. *Epiphyllum Swartzii* Bon Jar. *Cactus alatus* Sw. Celui-ci est cultivé au Jardin des Plantes. Nous n'en parlons que pour prévenir les amateurs que ses petites fleurs blanchâtres n'offrent aucun intérêt.

RAQUETTE NOPAL. *Opuntia* Dec. On reconnaît les plantes de ce genre à leur tige formée d'articulations ovales ou oblongues, mais jamais aussi minces que dans les épiphylles. Cette tige plus ou moins rameuse, nue ou munie d'aiguillons plus ou moins grands, et tantôt droite, haute de 3 à 5 pieds, est tantôt diffuse ou plus ou moins couchée ; ses feuilles sont réduites à l'état de petites écailles. La fleur est rosacée, non tubuleuse comme dans le genre précédent, mais les écailles calicinales naissent également sur toute la surface de l'ovaire, de sorte que le fruit porte aussi leur empreinte ou leurs débris.

1. *Opuntia cochinillifera* Mill. Tige droite rameuse ; articulations ovales-oblongues, presque sans épines ; fleurs rouges peu ouvertes, étamines et style plus longs que les pétales. C'est particulièrement sur cette espèce que vit la cochenille, mais elle vit aussi sur d'autres.

2. *Opuntia ficus indica* Haw. Articulations ovales oblongues ; aiguillons de la longueur des soies ; fleurs jaunes ; fruits violets, mangeables.

3. *Opuntia tuna* Mill. Droit, articulations ovales-oblongues : aiguillons subulés, longs, jaunes : fleurs d'un blanc cendré et d'un rouge obscur.

4. *Opuntia ferox* Haw. Articulations oblongues ; ai-

guillons fermes, longs, entremêlés de soies blanches plus courtes.

5. *Opuntia spinosissima* Mill. Articulations oblongues; aiguillons jaunes, longs, entremêlés de soies laineuses blanches.

6. *Opuntia horrida* Salm. Droit, articulations obovales ou cunéiformes, sinueuses; faisceaux d'aiguillons jaunes, piquetés de brun, d'inégale longueur, sortant d'une touffe de soies blanches portée sur un tubercule.

On trouve encore beaucoup d'autres Opuntia dans les collections, et surtout au Jardin des Plantes.

PERESKIE. *Pereskia* Plum. Ce genre se distingue de ceux de sa famille en ce que les plantes qui le composent ont de véritables feuilles sur une tige plus ligneuse que les autres et assez semblable aux tiges ordinaires. Les fleurs sont terminales rosacées; une partie des écailles calicinales naissant sur le pourtour de l'ovaire, le fruit porte à sa surface leur empreinte ou leur débris.

1. *Pereskia grandifolia* Sweet. Tige rougeâtre, geniculée, rameuse, aiguillonnée, s'élevant à la hauteur de 12 à 15 pieds, mais que l'on sait tenir, par la culture, à la taille de 3 à 4 pieds. Ses feuilles sont elliptiques, longues de 3 à 6 pouces, d'un beau vert luisant; les fleurs sont roses, de moyenne grandeur, disposées en une sorte de corymbe au sommet des rameaux, et produisent un bel effet quand la plante est tenue en bonne état. Les Anglais possèdent d'autres Pereskies à fleurs plus grandes, mais nous n'avons encore que celui-ci.

RHIPSALIS. *Rhipsalis* Goertner. Les espèces de ce genre sont de fausses parasites dans leur pays, et laissent pendre leurs tiges du haut des arbres. Ces tiges, les unes grosses comme le tuyau d'une plume et les autres grosses au plus comme le petit doigt, sont rameuses par articulations et longues seulement de 1 pied ou 2, cylindriques ou striées en spirale allongée. Elles n'ont pas de feuilles, mais seulement de très-petites écailles aux endroits où doivent ou peuvent se développer des fleurs. Ces fleurs sont

petites; leur calice, composé de 3 à 6 écailles, est au sommet de l'ovaire, de sorte que leur fruit se trouve nu comme dans les mamillaires.

1. *Rhipsalis salicornioïdes* Link. Petit buisson, haut de 1 pied, très-rameux, composé d'articulations ovales, oblongues ou claviformes, séparées par des étranglemens; chaque articulation terminale se termine elle-même par une ou plusieurs fleurs, très-petites, d'un jaune roussâtre auxquelles succèdent ou devraient succéder des baies blanches, transparantes, visqueuses, grosses comme un petit grain de groseille. Les articulations de cette plante contiennent une grande quantité de suc visqueux propre à les coller aux arbres comme des graines de Gui. Cette plante est curieuse. Au Jardin des Plantes et ailleurs.

2. *Rhipsalis grandiflorus* H. R. R. *funalis* Hort. Par. Celui-ci a les tiges grosses comme le petit doigt, articulées, peu rameuses, se soutenant assez bien et s'élevant à la hauteur de 2 pieds; les fleurs naissent autour des articulations terminales; elles sont blanches, larges de 8 à 9 lignes, et produisent assez d'effet par leur nombre. Au Jardin des Plantes, où elle a été envoyée avec beaucoup d'autres plantes, par le prince de Salm Dyck, grand amateur de culture et riche en plante grasses.

FAMILLE des Ficoïdes. *Calice partagé; pétales au haut du calice, ou nuls et le calice coloré; étamines insérées de même; 1 ovaire; plusieurs styles et stigmates; capsule ou baie multiloculaire; feuilles souvent charnues.* Toutes ces plantes sont exotiques et se cultivent comme celles de la famille précédente, excepté qu'il n'est pas indispensable de laisser sécher les plaies des boutures des espèces ligneuses.

FICOIDE annuelle. *Mesembrianthemum tricolor.* Wild. Du Cap, comme toutes les autres excepté les n°s. 2 et 4. Tiges courtes, herbacées; feuilles spatulées, amplexicaules, marquées de petits points saillans; de juillet en novembre, fleurs grandes, élégantes, et s'ouvrant bien; pétales nombreux, étroits, très-blancs à la base, beau rose pourpre en dessus. Multiplic. de semences.

2. Ficoïde cristalline, glaciale. *M. crystallinum* L. De l'Attique. Annuelle. Tiges de 2 à 3 pieds, éta-

lées, grosses et charnues; feuilles larges, ovales, succulentes; en juillet et août, fleurs petites et blanches. Excepté les fleurs, toute la plante est chargée de vésicules transparentes et pleines d'eau, qui la font paraître couverte de glace. Multiplic. de semence. Repiquer à exposition chaude, en pleine terre, ou laisser sur couche. Le Cap en fournit une vivace à feuilles étroites.

3. FICOÏDE D'APRÈS-MIDI. *M. pomeridianum* L. Annuelle. Tiges de 6 pouces, couvertes de poils blancs; feuilles lancéolées, ciliées; en juillet et août, fleurs grandes, d'un beau jaune. Même multiplication.

4. FICOÏDE VIOLETTE. *M. violaceum* DEC. HERB. DE L'AM. vol. 3. Vivace et fort jolie; tiges rougeâtres, à rameaux traînans; feuilles petites, en alène, glauques; d'avril en septembre, fleurs moyennes, beau rouge violet. Multiplic. de graines et de boutures.

5. FICOÏDE BICOLORE. *M. bicolorum* L. Viv. Tiges de 3 pieds, rougeâtres; feuilles linéaires; de mai en septembre, fleurs grandes, nombreuses, rouge-orangé brillant. Multiplic. de boutures. Variété ÉCARLATE. *M. coccineum*. HAW.

6. FICOÏDE BRILLANTE OU ARGENTÉE. *M. micans*. L. HERB. DE L'AM. vol. 3. Vivace. Tiges de 2 pieds; feuilles presque triangulaires, un peu glauques, couvertes de petits tubercules brillans; de juin en août, fleurs moyennes, d'un rouge safrané. Multiplic. de graines et de boutures.

7. FICOÏDE NOCTURNE. *M. noctiflorum* L. Vivace. Tige de 3 à 4 pieds, arborescente; feuilles courtes, rares, demi-cylindriques; de juin en août, fleurs très-odorantes, blanches en dedans, rougeâtres en dehors, ne s'ouvrant que le soir. Même culture.

8. FICOÏDE DORÉE. *M. aureum* L. WILD. Tige arborescente, de 4 à 5 pieds; feuilles connées, pointues; de février en mai, fleurs solitaires, grandes, jaune-orangé. Multiplic. de boutures.

9. FICOÏDE SABRE. *M. acinaciforme* L. Vivace; de 8 à 9 pieds; feuilles grandes, en forme de sabre; en septembre, fleurs de 3 à 4 pouces de large, d'un pourpre foncé, disque jaune. Même culture.

10. FICOÏDE LINGUIFORME. *M. linguiforme* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. Vivace et sans tige; feuilles linguiformes, épaisses, en rosettes; d'août en octobre, fleurs radiées, jaunes, s'ouvrant après midi. Multiplic. de graines et difficilement de boutures.

11. FICOÏDE HÉRISSÉE. *M. echinatum* L. K. HERB. DE L'AM. vol. 2. Vivace; en touffes; feuilles ovales et aplaties; de juillet en octobre, fleurs solitaires et jaunes. Même culture. Variétés *à feuilles étroites, à feuilles larges, à angles tranchans.*

12. FICOÏDE HISPIDE. *M. hispidum* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Vivace. Tige d'un pied; feuilles longues, cylindriques; d'avril en août, fleurs assez grandes, rose purpurescent. Même culture.

13. FICOÏDE DELTOÏDE. *M. deltoïdes* L. Vivace. Tiges de 2 pieds; feuilles épaisses, triangulaires; de juin en août, fleurs nombreuses, rose pâle, odeur agréable. Variétés plus petites et à feuilles dentées, souvent rougeâtres. Même culture.

14. FICOÏDE EN DOLOIRE. *M. dolabriforme* HAW. HERB. DE L'AM. vol. 2. Vivace. Tige tortueuse, de 5 à 6 pouces; feuilles blanches, en forme de fer de hache; de mai en juillet, fleurs en tête, jaune doré.

15. FICOÏDE DENTICULÉE. *M. denticulatum* HAW. HERB. DE L'AM. vol. 4. Tige d'un pied; feuilles oblongues, charnues, triquètres et denticulées. En été, fleurs rouge-rosé, à grand nombre de pétales linéaires sur plusieurs rangs.

16. FICOÏDE A GRANDES FLEURS. *M. spectabile* W. HERB. DE L'AM. vol. 5. Tige de 6 à 8 pouces, ligneuse; feuilles triangulaires, connées, glauques, parsemées de points semi-transparens; en mai-juillet, fleurs grandes, purpurines ou rouges, solitaires.

17. FICOÏDE A FLEURS AURORE. *M. fulgidum* HORT. Tige menue, très-rameuse, formant un buisson haut d'un pied; feuilles linéaires parsemées de vésicules brillantes; fleurs terminales larges de 15 lignes, d'un feu pourpré éblouissant, ayant les étamines entourées de nectaires. Se trouve chez M. Lemon. — 248 espèces.

Les boutures de ces plantes se font, en juin, sur cou-

che tiède, 4 ou 5 dans le même pot : on ne les sépare qu'au printemps suivant. On laisse sécher les plaies des boutures des espèces succulentes, et on plante de suite celles des espèces ligneuses; du reste elles se cultivent comme les aloès.

FAMILLE des Onagres. *Calice tubulé, supère, divisé; pétales alternes au haut du calice; étamines insérées de même; 1 ovaire infère; 1 ou plusieurs styles; stigmate simple ou divisé; baie ou capsule.* Les unes aiment une terre franche légère, un peu fraîche, et se multiplient facilement de graines et quelques-unes d'œilletons; les autres sont de serre tempérée, et se multiplient en outre de boutures.

LOPÉZIE A GRAPPES. *Lopezia racemosa* CAV. HERB. DE L'AM. vol. 4. Du Mexique. Annuelle. Tiges rougeâtres, en buisson; feuilles ovales, pointues; de mai jusqu'aux gelées, fleurs petites, en grappes, à 5 pétales, d'un rose rouge. Terre légère; exposition chaude. Multiplic. de graines au printemps, en pots sur couche chaude; repiquer en place. — 4 espèces.

ÉNOTHÈRE A GRANDES FLEURS, ONAGRE. *OEnothera suaveolens* H. P. De Virginie, naturalisée. Belle plante bisannuelle; tiges de 3 pieds; feuilles oblongues, lancéolées; de juin en octobre, fleurs grandes, jaunes et très-odorantes, s'épanouissant le soir et se fermant le lendemain quand le soleil devient ardent, ainsi que les suivantes. Terre franche, légère et fraîche; soleil. Multiplic. de graines.

2. ÉNOTHÈRE DE FRASERE. *OE. fraseri* PURS. De L'Amér. sept. Tige dure mais non ligneuse, haute de 18 pouces; feuilles lancéolées; fleurs grandes, terminales, se succédant de mai en juin. Multipl. par la séparation des touffes.

3. ÉNOTHÈRE GLAUQUE. *OE. glauca* MICH. De l'Am. sept. Plusieurs tiges hautes de 18 pouces; feuilles grandes en cœur, acuminées, molles, glauques: fleurs grandes, jaunes et se succédant long-temps. Fruit pédonculé à 4 ailes et prenant un beau rouge en octobre.

4. ÉNOTHÈRE TARDIF. *OE. serotina* SWET. De l'Am. sep. Tige droite sous-frutiqueuse, haute de 18 pouces; feuilles lancéolées, glabres; fleurs jaunes, nombreuses se succédant jusqu'aux gelées.

5. ÉNOTHÈRE AGRÉABLE. *OE. amœna.* LHEM. Du Pérou. Annuelle. Tige de 6 à 10 pouces, rameuse : feuilles lancéolées, blanchâtres ; en juillet-août, fleurs terminales, nombreuses, grandes, blanc-rosé, ayant le milieu de chaque pétale marqué d'une tache pourpre. Fort jolie ; mérite la culture. Se voit au Jardin des Pl.

6. ÉNOTHÈRE A 4 AILES. *OE. tetraptera* CAV. De l'Espagne. Vivace ; tiges diffuses, longues de 1 à 2 pieds ; feuilles oblongues, incisées ; de juillet-octobre, fleurs grandes, d'abord blanches, ensuite roses et pourpres en se fanant. Fruit à 4 ailes saillantes. Pleine terre sèche. Multiplic. de graines.

7. ÉNOTHÈRE POMPEUX. *OE. speciosa* NUTT. De la Louisiane. Tiges sous-ligneuses, hautes de 18 pouces ; feuilles oblongues, lancéolées, dentées, pubescentes en dessous, fleurs en grappes, blanches et fort grandes ; orangerie : terre substantielle. Multipl. de graines et d'éclats. On le met en pleine terre au printemps et il fleurit et fructifie abondamment jusqu'aux gelées.

8. ÉNOTHÈRE ROSE. *OE. rosea* W. Du Pérou. Vivace. Tiges d'un pied ; feuilles ovales, pointues ; de juin en octobre, fleurs nombreuses et roses, en épi. Même culture ; préserver des grandes gelées, et en avoir en pot dans l'orangerie.

9. ÉNOTHÈRE POURPRE. *OE. purpurea* B.M. De l'Amér. sept. Annuelle. Tiges de 18 pouces ; feuilles lancéolées et glauques ; en juillet, fleurs pourpres. Mêmes terre et exposition ; semer au printemps sur couche. On cultive de même l'*OE. longiflora* JACQ. Tige simple ; feuilles lancéolées, oblongues ; en juillet et août, fleurs jaunes, à tube long et à pétales bilobés. — 46 esp.

CLARKIE ÉLÉGANTE. *Clarkia pulchella* PURSH. De la Colombia. Annuelle ; tige droite, rameuse, haute de 1 à 2 pieds ; feuilles linéaires lancéolées ; tout l'été fleurs nombreuses, axillaires et terminales, lilas pourpre, à pétales figurés en croix. Plante d'un grand effet. Réussit mieux semée en place à l'automne ou au printemps que repiquée. — 1 espèce.

GAURA BISANNUEL. *Gaura biennis* L. De Virginie. Tiges herbacées, de 4 à 5 pieds ; feuilles lancéolées, vert

foncé avec une nervure blanche; en août-septembre, fleurs grandes, en épis; calice rouge; corolle d'abord rouge, blanche quand elle est épanouie, s'ouvrant le soir. Culture de l'Énothère à grandes fleurs. Elle se sème aussi d'elle-même. — 6 espèces.

ÉPILOBE A ÉPI, Laurier Saint-Antoine, Osier fleuri. *Epilobium spicatum* LAM. Indigène; vivace; tiges de 4 à 5 pieds, purpurines; feuilles lancéolées; de juillet en septembre, fleurs nombreuses, en épi, rouge purpurin. Variété aussi rustique, à fleurs blanches. Multiplic. de graines et de rejetons. Jolie plante propre à décorer les jardins paysagers.

2—4. ÉPILOBE A FEUILLES ÉTROITES. *E. angustifolium* L. De la Suisse. Plus petite; tiges de 2 pieds; feuilles linéaires; fleurs purpurines, tout l'été. L'*E. angustissimum* CURT., ou *rosmarinifolium*, est une espèce plus belle, à fleurs une fois plus grandes. Même culture. — 21 espèces.

QUISQUALIS DE L'INDE. *Quisqualis indica*. L. Arbrisseau sarmenteux, long de 10 à 20 pieds: feuilles opposées, ovales, aiguës. En été, fleurs en corymbe terminal, d'abord blanches ensuite rouge vif, de la grandeur de celles de jasmin. Serre chaude: terre douce, substantielle. Multiplic. de boutures étouffées, et de graines. Au Jardin des Plantes. Plante superbe. — 4 espèces.

COMBRETUM COCCINÉ. *Combretum coccineum* LAM. HERB. DE L'AM., vol. 8. De Madagascar. Tige ligneuse, sarmenteuse, grêle, haute de 6 à 8 pieds: feuilles opposées, ovales, pointues; fleurs écarlates très-vives, disposées en grappes simples ou paniculées au sommet des rameaux. Serre chaude. Multiplic. de marcottes. Encore très-rare. Se trouve chez MM. Cels et Noisette. — 6 espèces.

FUCHSIE ÉCARLATE. *Fuchsia coccinea* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Du Chili. Joli arbuste de 4 pieds. Feuilles persistantes, ovales pointues, teintes de rouge comme les rameaux; tout l'été, fleurs pendantes, à calice écarlate et pétales courts, bleu violet. Terre franche légère; orangerie, ou pleine terre à exposition chaude et abritée; couverture pendant les froids ou mieux

orangerie. Multiplic. de semences, de boutures sur couche et sous cloche, ou rejetons cultivés de même. Arrosemens fréquensen été.—*Fuchsia gracilis* Bot- Reg. *F. decussata* H.P. Du Chili. Haut de 3 à 4 pieds, très-rameux, à rameaux grêles, rougeâtres; feuilles ternées lancéolées, dentées; fleurs nombreuses, pendantes, couleur des précédens, mais plus grandes et plus belles. Serre tempérée. Terre de bruyère. Multiplic. de marcottes. — *Fuchsia conica* Bot. Reg. Du Chili. Haut de 2 à 4 pieds; feuilles ovales, aiguës, dentées, glabres, opposées ou ternées; fleurs nombreuses, pendantes, d'un rouge brillant. Même culture. — *Fuchsia arborescens* Bot. mag. Très-bel arbrisseau par son port et ses larges feuilles, mais ses fleurs, réunies en grappe droite, terminale, ne sont, ni aussi grandes, ni aussi brillantes que les précédentes — 12 espèces.

MENTZELIA rude. *Mentzelia aspera* Cav. De l'Am. mérid. Joli arbuste de 3 pieds; rameaux grêles; feuilles persistantes, ovales-oblongues, dentées; de sept. en décembre, fleurs de 5 lignes de large, d'un rouge orangé, à divisions terminées par une pointe. Toute la plante est tellement couverte de poils âpres, qu'elle s'attache à tous les corps qui la touchent. Serre tempérée; terre légère et substantielle au midi. En avril, multipl. de graines ou de boutures sur couche et sous châssis. — 3 espèces.

FAMILLE des Myrtoïdes. *Calice en godet, ou tubulé, supère le plus souvent, nu ou à 2 écailles à sa base; pétales et étamines au haut du calice; 1 ovaire infère; 1 style à stigmate simple ou divisé; baie, ou capsule.* Si l'on en excepte les syringas, qui sont de pleine terre, tous ces végétaux veulent l'orangerie; les plus vigoureux en terre franche légère, les autres en terre de bruyère. On les multiplie rarement de graines, plus ordinairement de marcottes, et boutures sur couche chaude. Du reste la culture des Mélaleuques convient au plus grand nombre.

TRISTANIE à feuilles de laurier-rose. *Tristania neriifolia* R. Br. Herb. de l'Am. vol. 3. Arbrisseau de 3 à 6 pieds, de la Nouv.-Galles. Rameaux comprimés; feuilles lancéolées-linéaires, luisantes, coriaces et persistantes; de juillet en septembre, fleurs jaune clair, en corymbe axillaire. En pot et en terre de bruyère,

orangerie l'hiver. Multiplic de boutures et de marcottes. — 3 espèces.

MÉLALEUQUE A FEUILLES DE MILLEPERTUIS. *Melaleuca hypericifolia* SMITH. Charmant arbrisseau de 10 à 15 pieds; branches et rameaux rougeâtres, pendans à l'extrémité; feuilles opposées en croix, assez semblables à celles de millepertuis, odorantes quand on les froisse; en juillet, fleurs nombreuses, rangées autour des rameaux, en forme de goupillon très-léger, et d'un beau rouge avec des points jaunes; étamines très-longues, très-nombreuses et rouges. C'est un des plus beaux et qui fleurit le plus jeune.

2. MÉLALEUQUE A FEUILLES DE BRUYÈRE. *M. ericæfolia* SMITH. Tige de 20 pides; rameaux blancs et grêles; feuilles linéaires, ponctuées et recourbées; en juin, boutons rougeâtres et fleurs d'un blanc sale.

3. MÉLALEUQUE COURONNÉ. *M. coronata* AND. Tige de 2 pieds; rameaux grêles; feuilles petites, aiguës, à odeur aromatique. Tout l'été, fleurs très-nombreuses et violet pourpre. Cette charmante espèce est délicate et redoute l'humidité, surtout l'hiver.

4. MÉLALEUQUE ARMILLAIRE. *M. armillaris* H. K. HERB. DE L'AMA. vol. 2. Joli arbrisseau aromatique. Branches et rameaux blanchâtres et ployans; feuilles pointillées de blanc, longues de 5 à 8 lignes, et très-étroites; de mai en juillet, fleurs petites, latérales, et rose pourpre.

5. MÉLALEUQUE A FEUILLES CONTOURNÉES. *M. stipheloïdes* WILLD. Grand arbrisseau à tiges droites; rameaux pendans et blanchâtres; feuilles ovales-pointues et retournées au sommet; fleurs autour des jeunes rameaux.

6. MÉLALEUQUE A FEUILLES DE GNIDIENNE. *M. gnidiæfolia* VENT. Feuilles lancéolées, opposées; filamens des étamines épars; fleurs pourpre clair.

7. MÉLALEUQUE GENTIL. *M. pulchella* AIT. HERB. DE L'AM. vol. 5. Arbuste de 3 pieds; feuilles glauques, ovales, fort petites; fleurs lilas, latérales, à filamens des étamines larges et divergens.

8. MÉLALEUQUE NOUEUX. *M. nodosa* VENT. Tige de

de 6 à 9 pieds ; rameaux d'un brun léger ; feuilles linéaires et piquantes à leur sommet, ponctuées ; en juin et juillet, fleurs petites, blanches, en têtes au bout des rameaux.

9. Mélaleuque a feuilles de diosma. *M. diosmæfolia* And. Moins élevé ; rameaux d'un blanc mêlé de brun ; feuilles petites, ponctuées d'un rang de points transparens ; fleurs pourpres en juin et juillet.

10. Mélaleuque feuillu. *M. decussata* H. Ang. Tige droite, rameaux brun pâle, et striés ; feuilles ovales et ponctuées ; fleurs verdâtres.

11. Mélaleuque a feuilles de myrte. *M. myrtifolia* Vent. Fleurs verticillées en épi ; étamines d'un blanc jaunâtre ; en juin.

12—14. On cultive encore le *M. angustifolia* H., Ang., à fleurs blanches, solitaires, à filamens des étamines très-longs, ailés du sommet à leur base, ce qui fait paraître les fleurs frangées. — 36 espèces.

Ces arbrisseaux, de la Nouv.-Holl., et toujours verts, demandent la terre de bruyère, pure ou mélangée de terre franche légère. Bonne orangerie et air souvent renouvelé. Arrosemens fréquens en été, et rempotement annuel. Au printemps, multiplic. de graines semées en terrines remplies de terre de bruyère et peu recouvertes, placées sur couche tiède et sous châssis ; ou de boutures, aussi sur couches et sous châssis ; ou de marcottes par strangulation. On repique les jeunes plants à l'automne. La graine n'est mûre qu'à la fin de la 2e. année, ainsi que celle des *Metrosideros*.

LEPTOSPERME a 3 loges. *Leptospermum triloculare* Vent. De la Nouv.-Holl., et toujours vert, comme les suivans. De 3 pieds ; tiges d'un gris cendré ; feuilles petites, aromatiques, linéaires, terminées par une épine ; en juillet, fleurs à style pourpre, semblables à celles du myrte. — Leptosperme a feuilles de Genévrier. *L. juniperinum*. Vent. Plus grand ; rameaux grêles ; feuilles étroites, linéaires, piquantes, aromatiques ; en juillet, fleurs blanches, solitaires, petites. — *L. thea*. Willd. — *L. pubescens ;* — *L. scoparium*. Smith. Arbrisseaux de 6 pieds, à fleurs blanchâtres, en juillet ;

feuilles qu'on peut faire infuser comme du thé : les *L. linifoliolum, squarrosum.* HERB. DE L'AM. vol. 5. *L. parvifolium; L. lanigerum, rubricaule* et l'*arachnoïdeum*, sont aussi des arbrisseaux assez agréables. Culture des Mélaleuques. — 19 espèces.

BEAUFORTIA A FEUILLES EN CROIX. *Beaufortia decussata* R. BR. HERB. DE L'AM. vol. 7. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau d'un beau port; feuilles opposées en croix, ovales; en été, fleurs autour des tiges, rouge vif, étamines réunies en 5 faisceaux. Culture des *Diosma* et orangerie.

BECKEA EFFILÉ. *Beckea virgata* HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 4. De la Nouv.-Holl. Arbriss. de 2 à 5 pieds; feuilles linéaires, persistantes, glabres, parsemées de glandes nombreuses et transparentes; en juillet-août, fleurs blanches, petites, en ombelles d'un très-bel effet. Terre de bruyère. Multiplic. de marcottes. Orangerie l'hiver. Variétés, BECKEA DE LA CHINE, *B. sinensis* GAERT.; et BECKEA A FEUILLES ÉPAISSES, *B. densifolia* SM.

FABRICIA GLABRE. *Fabricia lævigata* SMITH. Joli arbrisseau de la Nouv.-Holl. Feuilles persistantes, ovales, glauque terne, et soyeuses dans leur jeunesse; en mai, fleurs à 5 pétales ouverts, blancs, un trait rouge à l'onglet. Culture des Mélaleuques. — 2 espèces.

METROSIDEROS EN PANACHE. *Metrosideros lanceolata.* SMITH. *M. lophanta.* VENT. Grand arbre dans son pays natal, ici arbrisseau de 6 à 9 pieds; feuilles rapprochées, ponctuées, coriaces, les plus nouvelles lancéolées, rougeâtres; en juillet, fleurs rangées autour des rameaux en forme de goupillon, et rouge foncé.

2. METROSIDEROS A ODEUR DE CITRON. *M. citrina* CURT. *M. angustifolia* DUM. C. Peut-être variété du précédent. Feuilles lancéolées-linéaires, ponctuées, coriaces, sentant le citron; en juillet, fleurs semblables, moins vives et moins serrées.

3. METROSIDEROS A FEUILLES DE SAULE. *M. saligna* SMITH. Même port; en juillet, fleurs moins nombreuses, plus petites et rougeâtres; feuilles semblables à celles du saule; rameaux un peu pendans.

4. Metrosideros anomal. *M. anomala.* Vent. Herb. de l'Am. vol. 5. *Angophora cordifolia* Cav. Arbre de 10 à 15 pieds et plus, rameaux hérissés; feuilles oblongues, sessiles, opposées; en juillet, fleurs blanches, larges de 2 pouces en panicule terminal.

5. Metrosideros bordé. *M. marginata* Cav. *M. latifolia* H. Ang. Feuilles ovales-lancéolées, larges, marginées ou bordées d'une nervure, ponctuées; en juillet, fleurs à pétales blanchâtres, à étamines rouges, et disposées comme les précédentes.

6. Metrosideros a feuilles épaisses. *M. crassifolia* H. Ang. Rameaux rouges; feuilles épaisses, lancéolées, oblongues, bordées, ponctuées, très-glabres; en juillet, fleurs semblables à celles du n°. 1.

7—21. On cultive encore les *M. linearis* Herb. de l'Am. vol.; 4. *M. glauca*, charmant arbrisseau; *viminalis* ou *saligna*, *corifolia*, *glandulosa*, *falcata*, *ciliata*, *buxifolia*, *rigida*, *linifolia*, *pubescens*, *acuminata* ou *scabra*, *aspera*, *canaliculata* et *viridiflora*. Ce dernier, mêlé avec les espèces ci-dessus, produira de l'effet par ses panaches de fleurs vert pâle.

Tous ces arbres verts, de la Nouv.-Hollande, se cultivent comme les Mélaleuques; leurs feuilles ont une odeur aromatique. — 22 espèces.

EUCALYPTUS gigantesque. *Eucalyptus robusta* Smith. De la Nouv.-Holl. comme les suivans. Arbre de 150 pieds; feuilles persistantes, ovales-oblongues; fleurs très-petites en ombelles, filets blancs, anthères jaunes. — Eucalyptus résineux. *E. resinifera* Smith. De haute stature; forme élégante par la flexibilité de ses branches tombant comme celles du saule pleureur; feuilles oblongues, terminées par une pointe allongée; fleurs en ombelles. — E. a feuilles en coeur. *E. cordata*, Lab. *perfoliata*. Hort. Arbre vigoureux, à rameaux cylindriques, à feuilles en cœur, sessiles, blanchâtres; fleurs blanches assez grandes, 3 à 3 dans les aisselles des feuilles. Multiplic. de marcottes. On cultive aussi les Eucalyptus poivré, *E. piperita*, Smith.; — oblique, *obliqua*, l'Hér.; — a corymbes, *corymbosa*; — paniculé, *paniculata*; — bordé, *marginata*; — a

FEUILLES ÉTROITES, *angustifolia*; — A FEUILLES OPPOSÉES, *oppositifolia*, H. P.; — *saligna*, — *populifolia*, — *parvifolia*, — *argentea*, — *undulata*, — *pulverulenta*. En pleine terre, dans le midi de la France, les Eucalyptus pourraient parvenir à toute leur hauteur, et devenir utiles pour la construction. Ils se cultivent comme les *Mimosa*. — 24 espèces.

MYRTE COMMUN. *Myrtus communis*. D'Asie et d'Afrique. Les anciens l'avaient dédié à Vénus. On le cultive à cause de son odeur suave et de son port. Ses variétés sont le MYRTE ROMAIN, à petites et grandes feuilles, *M. communis romana*; — à FLEURS DOUBLES, *M. multiplex*; — le MOYEN, *M. belgica*; — le MOYEN PANACHÉ, *M. belgica variegata*; — de TARENTE, *M. Tarentina*; — d'ANDALOUSIE, ou à feuilles d'oranger, *M. bœtica*; — d'Italie, *M. italica*. Ce dernier et celui de Tarente ont une sous-variété bordée de blanc. Toutes ces jolies variétés se multiplient et se cultivent de même, c'est-à-dire, de graines ou marcottes, boutures et rejetons, en terre franche légère. Elles aiment le soleil et l'eau, dont il faut même leur donner un peu l'hiver; autrement elles perdraient leurs feuilles et peut-être périraient. Orangerie et garantir des premières gelées blanches. On peut les tenir en boule et les tondre aux ciseaux. La variété à fleurs doubles est extrêmement jolie. — MYRTE COTONNEUX. *M. tomentosa*. H K. HERB. DE L'AM., vol. 4. Joli arbuste de la Chine. Feuilles ovales, trinervées, vertes en dessus et cotonneuses en dessous; fleurs assez grandes, rose tendre; filets des étamines rouge-carmin: en juin et juillet. Même culture; mais serre tempérée et boutures sur couche chaude. — MYRTE AROMATIQUE. *M. aromatica*. POIR. *Myrtus pimenta* HORTUL. De la Jamaïque. Arbre élevé. Feuilles ovales et obovales, luisantes, coriaces, à odeur de girofle; en juillet, fleurs blanches, petites, en panicule; ses baies sont le piment de la Jamaïque. Même terre. Serre chaude. Bouture étouffée en pot dans la tannée, difficile à la reprise, et marcottes. — MYRTE PIMENT. *M. pimenta*. L. *M. longifolia* HORTUL. Des Antilles. Port du précédent, mais rameaux plus étalés;

feuilles oblongues lancéolées; même inflorescence, mais pédoncules et calice pubescens. Serre chaude et même culture. Chez M. Boursault. — 141 espèces, y compris les *Eugenia*.

EUGENIA A FEUILLES LONGUES, JAMBOSE OU POMME ROSE. *Eugenia jambos* L. HERB. DE L'AM. v. 2. De l'Inde. Arbre de 10 à 15 pieds; feuilles longues, lancéolées, luisantes; de mai-sept., panicule en grappe de grandes fleurs, blanc jaunâtre, à longues étamines, formant aigrette. Fruit en petite pomme jaunâtre à chair sèche sans odeur, mais répandant dans la bouche une saveur de rose, seul exemple que nous connaissions. Culture de l'Ixora; mais mieux, terre à orangers, plus d'eau, et multiplic. plus facile par les semences. Ne rempoter que lorsque les racines remplissent le vase.—JAMBOSIER DE MALACA. *E. malaccensis* L. Arbre plus élevé, fort gros; feuilles plus larges, presque sessiles, aromatiques; en juillet, fleurs en paquets, rouges; fruits de la grosseur d'une poire, rouges d'un côté, blancs de l'autre; même saveur que le précédent. Même culture; chaleur plus forte et plus constante. — JAMBOSIER DE MICHELI. *E. uniflora* W. *E. brasiliana* SPRING. Arbrisseau à feuilles elliptiques, glabres, entières; fleurs petites, blanches, sur de longs pédoncules axillaires; baies écarlates cannelées, de la grosseur d'une cerise. Serre chaude, et même culture. — EUGENIA A FEUILLES DE MYRTE. *E. australis* WENDL. De la Nouv.-Hollande. Arbrisseau de 4 pieds, à rameaux diffus; feuilles petites, oblongues, lancéolées, luisantes; pédoncules axillaires, foliacés, subtriflores; fleurs blanches tout l'été; fruit rouge mangeable. Serre tempérée. Terre légère; bouture et marcotte.

DÉCUMAIRE SARMENTEUX. *Decumaria barbara* L. *sarmentosa*. PERS. De la Caroline. Arbrisseau sarmenteux, articulé, prenant racine à chaque articulation, ce qui sert à le multiplier; feuilles épaisses, ovales, luisantes; en août et septembre, fleurs d'une odeur suave, en panicule. Tout terrain frais et ombragé. On le mêle avec les pervenches, pour orner des lieux ombragés. — 1 espèce.

GRENADIER À FLEURS DOUBLES. *Punica granatum flore pleno.* Belle variété du grenadier à fruit — Autre variété plus belle, appelée mal à propos PROLIFÈRE ; elle donne seulement des fleurs beaucoup plus grosses, qui durent chacune près de 6 semaines dans leur grand éclat. Le calice, quelquefois énorme, porte de grands pétales de la plus belle couleur et en nombre si considérable, que les fleurs sont triples de celles du grenadier ordinaire. — *P. nanum.* H. P. D'Amérique. C'est une miniature du grenadier ordinaire. M. Lemon en cultive une variété sous le nom de *P. nanum racemosum* HORTUL., qui devient un peu plus grande, fleurit beaucoup plus et plus long-temps que les autres, et dont tous les rameaux se terminent par plusieurs fleurs doubles disposées en grappes. Cette intéressante variété mérite d'être plus multipliée à cause du grand nombre de ses fleurs qui s'épanouissent avant les autres et durent beaucoup plus long-temps. On les cultive comme le Grenadier à fruit, sur lequel on peut aussi les greffer en approche. — GRENADIER À FLEURS JAUNES. *P. luteum.* HORTUL. Se reconnaît à la couleur pâle de ses feuilles. — 2 espèces et quelques variétés.

SYRINGA DES JARDINS OU ODORANT. Seringa. *Philadelphus coronarius* L. Arbrisseau indigène, rustique, formant des buissons de 8 à 9 pieds de haut ; en juin, fleurs blanches, à odeur agréable, mais forte. Variétés *à feuilles panachées ; à fleurs semi-doubles*, mais qui s'ouvrent rarement ; *naine*, plus petite, et qui fleurit rarement ; elle s'élève à 3 pieds, et forme un buisson épais. — SYRINGA INODORE. *P. inodorus* L. De la Caroline. Espèce à fleurs plus grandes et d'un très-bel effet ; elles n'ont point l'incommodité de la trop forte odeur du premier. — SYRINGA PUBESCENT. *P. pubescens.* HERB. DE L'AM. vol. 4. De 6 à 12 pieds ; feuilles ovales-aiguës, pubescentes ; fleurs blanches, inodores, assez grandes. Tout terrain et exposition ; multiplic. par rejetons, éclats, marcottes ou boutures. — SYRINGA À GRANDES FLEURS. *P. grandiflora.* PURSCH. De la Caroline. La vigueur et les larges feuil-

les de cet arbrisseau, dont les fleurs sont plus grandes que dans le seringa ordinaire, le recommandent auprès des amateurs. Une variété dite *S. media*, obtenue par M. Filliette, pépiniériste à Ruelle, prendra place dans nos cultures. Même culture, au Jardin des Plantes. — 5 espèces.

BAUERA A FEUILLES DE GARANCE. *Bauera rubiæfolia* AND. De la Nouv.-Holl. Joli arbriss. de 5 à 6 pieds, ayant besoin de soutien; feuilles petites, verticillées, persistantes, ovales-lancéolées, couvertes de duvet; d'août en octobre, fleurs en soucoupes, pendantes, petites, pourpres avec des lignes blanches. Terre de bruyère mêlée de terre franche légère; bonne exposition; orangerie; arrosemens fréquens en été. Multiplic. de marcottes ou de boutures faites avec l'extrémité des jeunes rameaux, en mars, sur couche chaude et sous châssis. — 1 esp.

FAMILLE DES MÉLASTOMES. *Calice libre ou adhérent, à 4-6 lobes; 4-6 pétales; 8-12 étamines, anthères appendiculées à la base, s'ouvrant par 2 pores; 1 style; baie, ou capsule à plusieurs loges polyspermes.* Cette famille, composée d'un petit nombre de genres, contient quelques plantes herbacées, une très-grande quantité d'arbrisseaux et plusieurs arbres, tous remarquables par leurs feuilles opposées, à plusieurs nervures longitudinales et par leurs fleurs fort belles, la plupart d'une grandeur remarquable. Quelques-unes de ces plantes se contentent de la serre tempérée; la majeure partie veut la serre chaude et la tannée. Terre de bruyère pure pour les petites espèces et les herbacées; mélangée pour les espèces arborées. Multiplic. de bouture; quelques-unes par rejets, toutes par graines qu'on reçoit du pays, qu'il faut semer en terre de bruyère et entretenir dans une chaleur fort humide jusqu'à ce qu'elles soient levées.

RHEXIE DE VIRGINIE. *Rhexia virginica* L. Rustique vivace. Tige de 18 pouces, carrée, striée, rouge et vert; feuilles ovales-aiguës, bordées de rouge; en juin et juillet, fleurs grandes; pétales étalés et réfléchis, rouge carmin, étamines jaunes. Terre de marais ou de bruyère, fraîche et ombragée. Multiplic. par semis sur couche en plein air. Repiquage en pots pour passer l'hiver en serre et sous châssis; planter au printemps en pleine terre; et en pots, pour l'orangerie.—RHEXIE VELOUTÉE. *R. holosericea*. BONP. HERB. DE L'AM. vol. 5. Du Brésil.

Tige de 3 à 4 pieds; rameaux opposés, quadrangulaires; feuilles ovales, en cœur à la base; fleurs d'un beau bleu, larges de 15 à 16 lignes, en panicule d'un brillant effet. Serre chaude la plus grande partie de l'année.—84 esp.

RHINCANTHÈRE A 5 ÉTAMINES. *Rhincanthera pentandra* KUNTH. De l'Amér. mérid. Arbrisseau grêle de 2 à 3 pieds, à fleurs moyennes d'un beau violet, qui ne diffèrent de celles des Rhexia qu'en ce qu'elles n'ont que 5 *étamines fertiles*. Serre chaude et même culture. — 1 espèce.

MÉLASTOME A FLEURS EN CIME. *Melastoma cymosa*. HERB. DE L'AM. vol. 2. Joli arbrisseau de l'Amér. équinox., de 2 à 3 pieds, rougeâtre; feuilles en cœur aigu, un peu velues; en août, fleurs pourpre clair, à 5 pétales ouverts et ovales. Terre de bruyère, serre chaude, arrosemens modérés l'été, rares l'hiver; au printemps, multiplic. de rejetons séparés avec précaution, et plantés en petits pots, sur couche chaude et sous châssis, ou dans la tannée.

2. MÉLASTOME MALABATHROÏDE. *M. malabathrica* L. LIN. De Ceylan. Le plus beau des mélastomes. Il fleurit dans nos serres à la taille de 2 pieds : sa tige est droite, à rameaux cruciés, munis de poils raides, distans; feuilles ovales-oblongues, d'un beau vert, rudes des 2 côtés, à 5 ou 7 nervures; fleurs terminales d'un beau rose, larges de 3 pouces. Il est du petit nombre des mélastomes qui ont un calice à 6 div., 6 pétales et 12 étamines. Fleurit chez M. Cels, en novembre et décembre. Serre chaude. Terre de bruyère. Les soies qui enveloppent son ovaire sont une chose curieuse.

3. MÉLASTOME DU NÉPAUL. *M. nepaulensis* HORT. M. Boursault cultive, sous ce nom, un mélastome presque aussi beau que le précédent : ses fleurs sont grandes, roses, à 6 pétales et à 12 étamines. — 166 esp.

MÉLIER A 3 NERVURES. *Blakea trinervia* LAM. HERB. DE L'AM. vol. 7. De la Jamaïque. Arbrisseau de 12 à 15 pieds, à rameaux étalés; feuilles ovales, grandes; en juillet et août, fleurs solitaires, grandes, roses, très-belles. En pot, terre légère et serre chaude.—12 esp.

FAMILLE DES SALICAIRES. *Cette famille diffère de la pré-*

cédente et de la suivante, en ce que ses étamines sont insérées au milieu ou à la base du calice. Terre humide; de semences et d'éclats pour le premier genre. Terre légère pour les deux autres.

SALICAIRE COMMUNE. *Lythrum Salicaria* L. Indigène et vivace. Tiges quadrangulaires, rougeâtres; feuilles ressemblant un peu à celles du saule; en juillet-août, fleurs en épis, nombreuses et purpurines. Terre très-humide ou sur le bord des eaux; soleil. Multiplic. de drageons.—SALICAIRE EFFILÉE. *L. virgatum* L. D'Autriche. Vivace et rustique; tiges de 3 ou 4 pieds, effilées; feuilles longues, pointues; en juillet, fleurs plus grandes, rose pourpre, en épis paniculés. Même culture. On peut la semer. — 15 espèces.

NESÉE A FEUILLES DE SAULE. *Nesæa salicifolia* KUNTH. Du Mexique. Arbrisseau très-rameux, de 4 à 9 pieds chez nous, à rameaux cannelés; feuilles lancéolées, sessiles, entières : tout l'été, fleurs jaunes, moyennes, axillaires, sessiles et formant de longs épis. Multiplic. facile de graines et boutures. Terre légère, orangerie. Planté en pleine terre, sa tige gèle, mais il en repousse du pied plusieurs qui fleurissent de juillet en octobre la même année. On couvre le pied avec de la litière ou des feuilles sèches. — 4 espèces.

LAGERSTRŒMIA DES INDES. *Lagerstrœmia indica* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Arbrisseau de 9 pieds, se dépouillant de sa vieille écorce; rameaux rougeâtres; feuilles ovales, obtuses, sessiles ; d'août en octobre, fleurs paniculées, assez grandes, 8 à 10 pétales pourpres et frisés. Terre franche, légère et substantielle; arrosemens modérés; exposition chaude; serre tempérée. Multiplic. de rejetons enracinés, ou auxquels on fait prendre racine sur couche tiède à l'ombre et sous châssis. Pour obtenir aisément des fleurs, il faut le tailler de manière à lui faire pousser des gourmands. — 5 espèces.

FAMILLE DES ROSACÉES. *Calice tubulé ou en godet, ou en roue ; pétales au haut du calice, souvent 5, quelquefois nuls ; étamines insérées même lieu que les pétales; ovaire libre ou adhérent, simple ou multiple ; style latéral ou inséré obliquement. Fruits très-variés.* Les plantes herbacées de cette famille aiment une terre franche légère, plus ou moins fraîche

ou humide. On les multiplie de graines ou d'éclats; celles qui ont de l'analogie avec les arbres fruitiers, se cultivent de même, et se multiplient aussi par la greffe. Les autres, tous de pleine terre, si l'on en excepte les homaliers de serre chaude, se multiplient de marcottes, drageons et rarement de graines. Le plus grand nombre préfère une bonne terre franche légère, quelques-uns la terre de bruyère. Peu réussissent de boutures, très-longues à s'enraciner. La culture des rosiers convient à la plupart.

FRAISIER DE L'INDE. *F. indica* HORT. Fleurs jaunes, solitaires; calice foliacé; fruit rond rouge vif; tout l'été. Cette plante serait charmante si elle ne traçait pas d'une manière incommode. Vient partout. — 9 espèces et plusieurs variétés.

BÉNOITE ÉCARLATE. *Geum coccineum* SM. De l'Olympe. Vivace : feuilles radicales ailées, à folioles terminales très-grandes; feuilles caulinaires trilobées; tige haute de 18 pouces, rameuse, produisant successivement plusieurs fleurs coccinées, droites, pendant tout l'été. Terre de bruyère. Multiplic. d'éclats et de graines en terrine, sur couche. — 16 espèces.

SPIRÉE ULMAIRE, REINE DES PRÉS. *Spiræa ulmaria* L. Belle plante indigène; vivace; tige de 2 à 3 pieds; feuilles ailées; en juin et juillet, fleurs petites, nombreuses, simples ou doubles, et blanches, en panicule. Variété à feuilles panachées. Tout terrain frais, mieux terre franche légère. Multiplic. d'éclats.

2. SPIRÉE A FEUILLES LOBÉES, Reine des prés du Canada. *S. lobata* L. Superbe plante à racines traçantes, vivaces et odorantes; tiges de 2 à 3 pieds; feuilles à folioles lobées; en juillet, fleurs odorantes, roses. Même culture; les changer de terre quand elles souffrent.

3. SPIRÉE FILIPENDULE. *S. filipendula* L. Indigène; vivace; feuilles ailées, à folioles ovales-oblongues; tiges d'un pied et demi; en juin et juillet, une large cime de jolies fleurs blanches, petites, nombreuses. Variété à fleurs doubles. Même culture.

4. SPIRÉE BARBE DE BOUC OU DE CHÈVRE. *S. aruncus* L. D'Autriche. Rustique et vivace; tiges de 3 à 4 pieds; feuilles trois fois ailées; de juin-juillet, fleurs en panicule, petites, nombreuses, à pétales blancs, dépassés par les étamines qui donnent aux bouquets un air

léger et plumeux. Même culture, mais mi-soleil, et arrosemens fréquens en été.

5. Spirée trifoliée. *S. trifoliata* L. Tiges de 2 pieds; feuilles ternées; en juin-juillet, fleurs blanches, plus grandes, d'un effet agréable. Cette élégante espèce demande la terre de bruyère pour développer toute sa beauté.

6. Spirée a feuilles de Millepertuis. *Spiræa hypericifolia* L. Arbrisseau du Canada; de 4 ou 6 pieds. Rameaux effilés, arqués; feuilles ovales, rétrécies à leur base; en avril ou mai, fleurs petites, blanches, en petites ombelles. Cette espèce, tondue aux ciseaux, prend la forme qu'on veut lui donner, de même que les 3 suivantes; elle n'est pas délicate et croît même bien dans les terres un peu sèches.

7. Spirée a feuilles crénelées. *S. crenata* L. Du midi de la France. De 4 à 5 pieds; rameaux effilés, redressés; feuilles ovales-lancéolées; en mai, fleurs petites, blanches, en corymbe, au bout des jeunes rameaux.

8. Spirée a feuilles d'Orme. *S. ulmifolia* Willd. De la Carniole. Tiges de 4 ou 5 pieds; feuilles ovales-oblongues, à forme imparfaite des feuilles d'orme; en mai, fleurs blanches, en grappes courtes; plus de 40 étamines, insérées sur 2 rangs.

9. Spirée a feuilles de Chamædrys. *S. chamædryfolia* L. De Hongrie; feuilles simplement dentées; en avril, fleurs à corymbes plus courts, dents des calices non réfléchies.

10. Spirée a feuilles d'Obier. *S. opulifolia* L. Du Canada; de 6 ou 8 pieds; feuilles partagées le plus souvent en 3 lobes dentés; fin de mai ou juin, fleurs blanches, en corymbes serrés.

11. Spirée a feuilles lisses. *S. lævigata* L. De Sibérie. Environ 3 pieds; feuilles lancéolées, glauques; en avril, fleurs blanches, très-petites, en grappe composée.

12. Spirée a feuilles de Saule. *S. salicifolia* L. D'Auvergne. De 2 ou 4 pieds; feuilles ovales, ou ovales-lancéolées; en juin et juillet, fleurs blanches et couleur de chair, petites, nombreuses, en panicule de 4 à 8 pouces.

Cette espèce, de même que les 2 précédentes, s'accommode mieux d'un terrain un peu humide et ombragé.

13. Spirée cotonneuse. *S. tomentosa* L. Du Canada; rameaux couverts d'un duvet roussâtre; feuilles ovales-lancéolées, blanchâtres et cotonneuses en dessous; en août et septembre, fleurs roses, petites, en beau panicule pyramidal. Terre de bruyère.

14. Spirée a feuilles de Sorbier. *S. sorbifolia* L. De Sibérie. Rameaux un peu tortus; feuilles ailées, de 17 à 21 folioles lancéolées; en juin, fleurs blanches, en panicule touffu, souvent de plus d'un pied. Terre un peu fraîche et ombragée. Ces jolis arbrisseaux peuvent décorer les jardins pendant toute la belle saison, parce que leurs fleurs se succèdent les unes aux autres d'avril en septembre. Multiplic. facile de graines, marcottes et drageons, mais très-difficilement de boutures. Ils passent fort bien les hivers en pleine terre, et croissent en buisson.

15—19. Spirée du Japon. *Spiræa japonica* Dev. Ci-devant Corète du Japon. *Keria japonica* Cand. *Corchorus japonicus* Herb. de l'Am. vol. 6. Arbrisseau très-vivace, produisant plusieurs tiges flexibles, rameuses, diffuses, hautes de 5 à 6 pieds : feuilles ovales, aiguës, crénelées. En février et souvent jusque dans l'automne, fleurs jaunes, nombreuses, très-doubles, grandes comme des roses pompons, et d'un bel effet. Terre ordinaire, mais mieux de bruyère. Exposition ombragée; se palisse à merveille et prend de bouture très-facilement. On cultive encore les *S. trilobata* W.; *S. oblongifolia* Wald. *S. flexuosa* Fisch. *Corymbosa* Dec. *S. bella*, Bot. Mag., à fleurs roses. — 31 esp.

SARRACÉNIE a fleurs pourpres. *Sarracenia purpurea* L. Du Canada. Vivace; tiges d'un pied; feuilles radicales de 5 à 6 pouces, teintes de rouge sur les nervures et les bords, roulées en cornet sinué et ventru; en juin-juillet, fleurs grandes, à 5 pétales rouge pourpre en dehors, verts en dedans. Terre tourbeuse, mêlée de terre de bruyère et humide; orangerie ou châssis l'hiver. Multiplic. de semences. — Sarracénie a fleurs jaunes. *S. flava* L. De l'Amér. mérid. Plus grande; feuilles de 2 pieds, en cornets, figurant une trompette; en

juin, fleurs jaunes; en pot, dans un vase plus grand et plein d'eau. Orangerie. — SARRACÉNIE ROUGE. *S. rubra* L. De la Caroline. Se distingue des autres par ses fleurs rouges. Même culture. — 5 espèces.

POTENTILLE FRUTESCENTE. *Potentilla fruticosa* L. Du nord de l'Europe. Arbrisseau de 3 pieds, touffu; feuilles digitées à 5–7 folioles lancéolées un peu velues. Tout l'été, fleurs d'un beau jaune, en corymbe. Rustique; bon terrain et soleil ordinaire; rarement il mûrit ses graines, mais il fournit des drageons.

2. POTENTILLE DU NÉPAUL. *P. Nepaulensis*. HOOK. Vivace. Feuilles radicales à 5 folioles, les caulinaires à 3 folioles; tiges de 2 pieds, rameuses, diffuses: l'été et l'automne, fleurs d'un beau rouge incarnat. Terre ordinaire à demi-ombre. Mult. facile d'éclats. Chez M. Lemon.

3. POTENTILLE NOIR-POURPRE. *P. atrosanguinea* HOOK. Du Népaul. Vivace. Feuilles radicales ternées, argentées en dessous. Tiges de 2 pieds, diffuses: tout l'été, fleurs d'un pourpre noir, fort belles. Même culture. Chez M. Lemon. — 95 espèces.

RONCE COMMUNE. *Rubus fruticosus* L. Indigène. On cultive ses variétés *sans épines*, — *à fruits blancs*, — *à feuilles panachées*, — *à fleurs doubles*. Cette dernière est charmante par la quantité de bouquets de fleurs blanches, semblables à de petites roses, depuis juin jusqu'en novembre. On la taille au printemps, et on lui donne un tuteur ou on la palisse à un mur: bonne terre franche et mi-soleil. — *à fleurs doubles roses*. Charmante et digne des soins d'un amateur par ses jolies fleurs roses, très-doubles, hémisphériques, à pétales intérieurs linéaires. On la place à l'ombre afin qu'elle garde plus long-temps ses couleurs. Introduite par M. Vilmorin. — RONCE A FEUILLES DÉCOUPÉES. *R. laciniatus* H. P. Feuillage découpé; de juillet en sept., multiplicité de fleurs roses. Même culture; graines, marcottes, éclats des pieds.

2. RONCE ODORANTE OU FRAMBOISIER DU CANADA. *R. odoratus* L. Sans épines; de 6 à 8 pieds; feuilles grandes, palmées, à 5 lobes. En juin-septembre, fleurs à bouquets, semblables à des roses simples. L'extrémité

des rameaux laisse aux doigts une matière un peu visqueuse, à odeur agréable, comme celle des fleurs; fruits semblables à des framboises. Terrain frais et ombragé; couper les bois morts, au printemps. Multiplic. de graines et de traces.

3. RONCE DU NORD. *R. arcticus* L. De Suède. Tige de 6 ou 8 pouces; feuilles ternées et dentées; en mai, fleurs d'un rose vif, solitaires au bout des rameaux; petits fruits, couleur, odeur et goût des framboises. Terre de bruyère, et multiplic. de traces.

4. RONCE A FEUILLES DE ROSIER. *Rubus rosæfolius* SM. HERB. DE L'AM. vol. 5. Tige droite, haute de 2 pieds, feuilles ailées; tout l'été, fleurs blanches, très-doubles, larges de 2 pouces: il leur succède des fruits mangeables. Orangerie, terre à oranger. Multiplic. de drageons et de boutures.

5. RONCE DES MOLUQUES. *Rubus mollucanus* L. Tige sarmenteuse, sans épines, couverte d'un duvet roux ainsi que le dessus des feuilles, qui sont hastées, à 4 ou 5 lobes; fleurs de peu d'éclat. Serre tempérée. Terre franche légère. Multiplic. de marcottes et de boutures. — 71 espèces.

CERISIER A FLEURS DOUBLES. *Cerasus flore pleno.* Arbre de 3e. grandeur; fleurs en avril, d'un très-beau blanc; une variété à fleurs semi-doubles donne quelques fruits, souvent jumeaux et toujours aigres. On les greffe sur le *cerisier* ou sur le *merisier*. Ils sont d'Europe; terrain léger et midi.

2. CERISIER A FEUILLES DE PÊCHER. *C. persicifolia* HORTUL. Bel arbre de 1re. grandeur, à feuilles longues et lancéolées; en mai, fleurs petites, blanches et en bouquets; fruits d'un beau rouge, mais acerbes. Culture du merisier; multiplic. de semis; bois d'une belle couleur et préférable à celui des merisiers.

3. CERISIER OU MERISIER A GRAPPES. *C. padus* JUSS. *Prunus padus* L. Arbre de 3e. grandeur, à fruits en grappes, rouges ou noirs. Multiplic. de semences, de drageons ou par la greffe sur le merisier. En mai, fleurs blanches d'un bel effet. Même culture.

4. CERISIER ODORANT, arbre ou bois de *Sainte-Lucie*,

MAHALEB. *C. Mahaleb* JUSS. *Prunus Mahaleb* L. Arbre de 3e. grandeur; feuilles ovales, arrondies, un peu pointues, dentées; en mai et juin, fleurs blanches, odorantes et en corymbes; fruits noirs ou rouges, non mangeables. Multip. de graines ou de marcottes, ou de greffe sur cerisier. Il peut servir de sujet pour les merisiers et cerisiers à fleurs doubles. Terre franche et profonde; il réussit dans les craies. Bois dur, odorant et susceptible de poli, très-propre pour le tour. Une feuille verte, ou 2 sèches, dans une perdrix à la broche, lui donnent un excellent fumet.

6. CERISIER NAIN OU DU CANADA, RAGOUMINIER. *C. pumila*. — *Prunus pumila* L. Arbuste de 4 à 5 pieds, à branches grêles, souvent touchant la terre; feuilles oblongues, étroites, glauques en dessous; en avril et mai, fleurs petites et blanches; fruits petits et noirs. Toute terre et toute exposition. Multiplic. de semis, de marcottes et même de greffe sur prunier.

7. CERISIER LAURIER DE PORTUGAL, AZARERO. *C. lusitanica* JUSS. Bel arbrisseau de 15 pieds, très-propre aux parties ombragées des jardins paysagers. Feuilles persistantes, semblables à celles du laurier; en mai et juin, fleurs petites et blanches, nombreuses et en grappes; fruits noirs. Multiplic. de noyaux, de marcottes et boutures. Il est prudent de ne le livrer à la pleine terre franche légère et fraîche, que lorsqu'il est un peu fort, et de le couvrir dans les fortes gelées.

8. CERISIER LAURIER-CERISE, Laurier-amandier, Laurier au lait. *C. lauro-cerasus* JUSS. De Trébisonde De 15 pieds; naturalisé dans le midi de la France, mais craignant les hivers rigoureux sous le climat de Paris. Feuilles ovales-lancéolées, fort grandes, persistantes; en mai, fleurs blanches, petites; fruits petits et noirs. Même culture que le précédent, mais exposition ombragée. Par une imprudence générale, on emploie sa feuille pour donner le goût d'amande au lait bouilli, sans se douter qu'une dose un peu trop forte deviendrait un poison. Variété à feuilles panachées de jaune pâle. Autre variété naine à feuilles étroites, *P. laurocerasus*

augustifolius, cultivée par erreur sous le nom de *Hartogia capensis*.

9. Cerisier laurier du Mississipi. *C. Caroliniana* Juss. Bel arbre de 40 pieds, mais de 5 ou 6 en caisse; jeunes pousses comprimées. Feuilles persistantes, ovales-lancéolées, finement dentées, très-luisantes; en mai, fleurs blanches, en grappes; fruits ronds avec une petite pointe, restant long-temps sur l'arbre. Multiplic. de noyaux; terre légère et bonne exposition. Il supporte difficilement 10 degrés de froid.

10. Cerisier de Virginie. *C. virginiana* Juss. Arbre de 80 à 100 pieds. Rameaux rougeâtres, ponctués de blanc; jeunes pousses cylindriques; feuilles ovales, lancéolées, dentelées; fin de mai, fleurs blanches, en grappes; petites cerises presque noires. Terre légère, bonne exposition; propagation de semis, ou de marcottes étranglées, ou de greffe sur le merisier. Bois rouge clair, serré, compacte et propre à la menuiserie. Craint encore plus la gelée que le précédent. Tous ces arbres et arbrisseaux sont propres à l'ornement des jardins paysagers.

MERISIER à fleurs doubles. Renoncullier. *Cerasus avium flore pleno*. Plus grand que le cerisier; en mai, fleurs plus grandes, très-nombreuses, d'un blanc pur, mais s'ouvrant moins. Attachées à de plus longs pédoncules, le vent les agite davantage et leur donne plus de grâce. Greffe sur merisier ordinaire. Même culture. — 42 espèces, y compris les Pruniers, plus un grand nombre de variétés.

PRUNIER à fleurs doubles. — Prunier Perdrigon à feuilles panachées. — Prunier Myrobolan. *Prunus myrobolana* L. *Prunus cerasifera*. Petit arbre fleurissant le premier de tous les pruniers: son fruit est en cœur et d'un rouge clair. Prunier à fleurs de cerisier. *P. chamæcerasus* L. Arbrisseau de 2 à 4 pieds, à rameaux menus; feuilles oblongues, très-luisantes; en avril, fleurs blanches, en ombelle. Variété à rameaux inclinés. Produit plus d'effet greffé en tête, ainsi que les suivans. — Prunier couché. *P. prostrata* Lab. De Syrie. Arbrisseau de 2 à 3 pieds, touffu, à rameaux souvent couchés; feuilles très-petites; en

avril et mai, fleurs latérales, roses, très-jolies. Pleine terre ordinaire. Multipl. de graines et de greffe. — PRUNIER DE LA CHINE. *P. sinensis* H. P. Arbrisseau de 2 pieds, à rameaux effilés, à feuilles lancéolées; au printemps, fleurs roses, très-doubles, latérales, fort jolies. Délicat, Multiplic. de greffe. — *Prunus incana* H. P. Arbrisseau de 3 à 6 pieds, à rameaux grêles; feuilles oblongues, dentées, cotonneuses en dessous: en avril, fleurs roses latérales; fruits rouges, gros comme un pois. Multiplic. de graines et de greffe. — PRUNELLIER A FLEURS DOUBLES. *P. spinosa flore pleno* HORTUL. Rameaux couverts de petites fleurs doubles, blanches, fort jolies. Trouvé à Tarascon. Se greffe en tête sur d'autres pruniers.

AMANDIER NAIN L. *Amygdalus nana* L. HERB. DE L'AM., vol. 8. D'Asie. Bel arbrisseau de 3 à 4 pieds, à rameaux effilés, à feuilles lancéolées. En mai, et quelquefois en septembre, fleurs latérales d'un beau rose et nombreuses. Multipl. de drageons et de noyaux. Variété à fleurs doubles. Multipl. de greffe. Soleil et bonne terre chaude et légère. Autre variété à feuilles linéaires, obtenue de graines au Jardin du Roi, par M. Camuset. — AMANDIER DE GÉORGIE. *A. Georgia* POIT. Un peu plus fort que les précédens. Fleurs roses plus grandes et plus hâtives. Même culture. — AMANDIER SATINÉ OU DU LEVANT. *A. argentea*. LAM. Petit arbre mal fait: feuilles lancéolées tourmentées, argentées des deux côtés; en avril, fleurs roses de moyenne grandeur. — AMANDIER A FEUILLES PANACHÉES. Même culture. — 6 espèces compris le pêcher plus un grand nombre de variétés.

PÊCHER A FLEURS DOUBLES. Taillé en buisson, cet arbre est certainement la plus belle chose qu'on puisse voir, lorsqu'en mars et avril il est couvert de ses nombreuses et grandes fleurs roses semi-doubles; cela ne l'empêche pas de donner de bonnes pêches en septembre. — PÊCHER NAIN A FLEURS DOUBLES. Petit buisson de la taille d'une giroflée. Mêmes terre et exposition que le pêcher ordinaire. On ne taille qu'après la fleur, que l'on peut hâter en le mettant en pot sous châssis. Le

même à fleurs simples et produisant de bonnes pêches.

CALYCANTHE DE LA CAROLINE. Arbre aux anémones. Pompadoura. *Calycanthus floridus* L. Arbrisseau de 6 à 8 pieds, à bois odoriférant et rameaux étalés; feuilles ovales, pubescentes en dessous; en mai et juin, fleurs moyennes, à divisions recourbées en dedans, et d'un rouge brun, répandant une odeur de pomme de reinette et de melon. Terre légère ou de bruyère, et fraîche; mi-soleil. Multiplic. de rejetons nombreux dans la terre de bruyère, ou de marcottes par incision qu'on ne lève que la 2ᵉ. année. — CALYCANTHE GLAUQUE. *C. glaucus* W. Rameaux étalés; feuilles oblongues, aiguës, glauques en dessous; fleurs rouge brun. Même culture. Aux pépinières royales de Versailles. —CALYCANTHE A FEUILLES LISSES. *C. lævigatus* W. *C. ferax* Mx. HERB. DE L'AM. vol. 3. Rameaux érigés; feuilles oblongues, aiguës, glabres, vertes des deux côtés; fleurs plus petites et un peu plus hâtives. Même culture. Variété naine. *C. nanus* HORTUL. — 3 espèces.

MÉRATIER ODORIFÉRANT. *Meratia fragrans* LOIS. HERB. DE L'AM. vol. 3. *Chimonanthus* LIND. *Calycanthus præcox* L. Du Japon. Arbrisseau de 4 à 10 pieds; feuilles lancéolées, luisantes en dessus; de décembre en février, fleurs naissant avant les feuilles, d'un blanc sale, rougeâtres en dedans, odeur très-agréable. Pleine terre de bruyère. Multiplic. de marcottes et de graines qui, le plus souvent, avortent dans le climat de Paris.— 1 espèce.

HOMALIER A GRAPPES. *Homalium racemosum* JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 6. Des Antilles. Cet arbre, élevé dans son pays natal, n'a encore acquis dans nos serres que 4 ou 5 pieds. Feuilles ovales-oblongues, aiguës, dentées, persistantes. De juin en août, fleurs petites, d'un blanc verdâtre, en grappes. Serre chaude; multiplic. de marcottes. — 1 espèce.

POMMIER A BOUQUET OU DE LA CHINE. *Malus spectabilis* H. K. HERB. DE L'AM. vol. 2. Charmant arbrisseau à fleurs semi-doubles, et qui produit des pommes extrêmement petites, mangeables en les faisant

mûrir sur la paille. Ses boutons sont du plus beau carmin, et restent long-temps dans cet état. Fleurs en mai, blanches, lavées de rose, et fort grandes; elles durent long-temps si l'arbre est à l'ombre. POMMIER ODORANT, de l'Amér. septent. *M. coronaria* L. — POMMIER TOUJOURS VERT. *M. sempervirens* H. P. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du même pays. Joli arbrisseau feuilles persistantes, luisantes, ovales-allongées, profondément incisées; vers la mi-mai, fleurs en bouquet, rose carmin avant de s'épanouir, et ensuite presque blanches. Petits fruits acerbes. — POMMIER BACCIFÈRE ou DE SIBÉRIE. *M. baccata*. Fleurs assez grandes et en bouquets, à odeur agréable; fruits petits et ombiliqués. — *M. microcarpa* HORTUL. Fleurs en ombelle, blanc pur, et très-odorantes; fruits nombreux, grosseur et couleur d'une groseille rouge. On greffe ces espèces, ou on les multiplie de semences, et on les cultive comme le pommier ordinaire. — 38 espèces y compris les poiriers, les coignassiers, les sorbiers, les alisiers, plus un nombre considérable de variétés.

POIRIER A FEUILLES DE SAULE. *P. salicifolia* L. De Sibérie, à feuilles duveteuses et allongées; le POIRIER DU MONT SINAÏ. *P. Sinaïca* H. P. Arbre de collection; et le POIRIER COTONNEUX. *P. polveria* BAUHIN. indigène. Rameaux et feuilles couvertes d'un duvet franc et soyeux, qui lui donne un air argenté. Les fruits de ces espèces sont petits et ne valent rien, mais elles sont plus ou moins pittoresques. Multiplic. de semences et de greffes.

COGNASSIER DU JAPON. *Cydonia Japonica* THUMB. HERB. DE L'AM. vol. 2. Arbrisseau tortueux, diffus, épineux, haut de 3 à 4 pieds, abandonné à lui-même. mais s'élevant davantage au moyen d'un tuteur, ou palissé contre un mur; feuilles ovales, oblongues, finement dentées, luisantes, munies de grandes stipules arrondies et dentées : en avril et mai, fleurs latérales groupées, presque sessiles, d'un beau rouge foncé, larges de 18 lignes. Variété à fleur blanche, Terre de bruyère, et demi-ombre pour l'avoir beau. Multiplic. de marcotte, bouture, et greffe sur cognassier et poirier. Le cognassier

de Portugal, *C. vulg. lusitania* PERS., et celui de la Chine, *C. sinensis* THOUIN, figurent aussi très-bien parmi les arbres d'agrément.

ALISIER TORMINAL, ALOUCHIER DES BOIS. *Cratægus torminalis* L. Indigène, de 20 pieds, à racines pivotantes comme les suivans. Feuilles ovales, élargies, incisées; en mai et juin, fleurs blanches, en corymbe; fruits rouges.

2. ALISIER DE FONTAINEBLEAU. *C. latifolia* LAM. Arbre de 25 pieds; feuilles larges, arrondies, pointues, épaisses, sinuées, dentées et drapées en dessous; fleurs blanches et en corymbe, odorantes; fruits d'un rouge orangé.

3. ALISIER BLANC, ALOUCHIER. *C. aria* L. Indigène. Arbre de 25 à 30 pieds; tige très-droite; feuilles ovales-allongées, entières, finement dentées, cotonneuses en dessous; fleurs blanches en corymbes; fruits d'un beau rouge. Variété à longues feuilles, ALOUCHIER DE BOURGOGNE. On mange les fruits de ces espèces après qu'ils ont mûri sur la paille, autrement ils sont acerbes. Leur bois est très-liant, tenace, et a une odeur très-agréable; il est propre pour la sculpture et le tour, prend bien le poli et la teinture. Celui de l'alouchier est estimé pour les vis de pressoirs, parce qu'il ne se casse ni ne s'éclate.

4. ALISIER AMELANCHIER. *C. amelanchier* H. P. Indigène. De 8 à 9 pieds; feuilles ovales-arrondies, blanchâtres en dessous; en avril, fleurs plus grandes, d'un blanc soufré; fruits bleu-noirâtre.

5. — 10. ALISIER A ÉPI, AMELANCHIER DU CANADA. *C. spicata* LAM. *Mespilus amelanchier* L. Plus petit; feuilles plus rondes; fleurs plus tardives, plus petites et en épi; fruits rouges et plus gros. AMELANCHIER DE CHOISY. *C. racemosa* LAM. *Mespilus canadensis* L. Indigène. Arbrisseau de 10 à 12 pieds, à rameaux rougeâtres; feuilles oblongues; en avril et mai, fleurs moyennes, à pétales linéaires et blancs; fruits noirs. Tout terrain, mais mieux terre franche légère; exposition au nord, mais ouverte. Semis au printemps après avoir fait stratifier les semences, qu'on peut laisser un an et demi en cet état pour que tout lève à la fois, et propagation de rejetons, de marcottes et par la greffe sur l'aubépine.

On cultive encore en pleine terre, comme arbrisseaux, les *C. sorbifolia* HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 5, qui a les feuilles plus ou moins ailées, les fleurs blanches en corymbe et les fruits noirs; *C. arbutifolia* VAR. *fructu nigro* et *rubro*, et un nouveau de Pologne, qui se trouve chez M. Godefroy à Ville-d'Avray; enfin le *C. nivea* qu'on voit chez M. Soulange.

11. ALISIER LUISANT. *C. glabra* HORT. Ainsi nommé du brillant de ses longues et larges feuilles. C'est un petit arbre de 6 à 10 pieds, dont les rameaux se terminent par de larges corymbes de petites fleurs blanches lavées de rose. Quoique originaire du Japon, il supporte aisément 10 degrés de froid. On le greffe sur l'aubépine.

12. ALISIER DE L'INDE. *C. indica* W. *C. sinensis*, HERB. DE L'AM. vol. 4. *Cratægus rubra* LOUR. *Mespilus sinensis* POIR. De la Chine. M. Vilmorin l'a apporté d'Angleterre en 1810. Dans son pays natal, il produit de bons fruits; ici ce n'est qu'un arbrisseau d'un joli aspect, à feuilles oblongues, dentées, luisantes; en mars dans nos serres, charmantes fleurs blanches ou légèrement roses, disposées en grappe. Multiplic. par boutures sur couche et sous cloche; terre de bruyère mêlée de terre franche; serre tempérée l'hiver. Elle a supporté en plein air les 14 degrés de froid de l'hiver 1828 à 1829. On peut donc l'essayer en pleine terre en lieu abrité.

Observation. Il n'y a plus d'Alisiers dans la dernière édition du *Systema vegetabilium*. Les espèces en sont reportées au Poirier, à l'Épine et à quelques autres genres.

SORBIER DES OISELEURS, COCHÊNE. *Sorbus aucuparia* L. Indigène. Arbre de 25 pieds; feuilles composées d'au moins 13 folioles ovales; au printemps, fleurs blanches, un peu odorantes, en corymbes; fruits ronds, mous, d'un effet agréable par leur rouge de corail. Au quart de sa hauteur, il donne des fleurs et des fruits, s'il est en bonne terre franche, légère et fraîche, et à moyen soleil. Il est long à se reproduire de semences; on le greffe sur le néflier et sur l'épine blanche.

2. SORBIER DOMESTIQUE, Cormier. *S. domestica* L. Indigène; s'élève à 50 pieds; propre aux jardins

paysagers, qu'il ornera en automne par ses fruits pyriformes, jaune verdâtre, teints de rouge; quelques personnes en mangent, ou en font une boisson d'une médiocre bonté; feuilles ailées avec impaire. Variété panachée de jaune. Le bois est excellent et très-beau; il est à désirer qu'on s'occupe de la multiplication de cette espèce.

3. Sorbier hybride. *S. hybrida* L. De Suède. Hauteur moyenne; feuilles entières ou à moitié ailées, plus cotonneuses en dessous que celles du sorbier des oiseleurs. En mai, fleurs en corymbe, plus serrées, blanches et produisant des fruits un peu plus gros que celui des oiseleurs, et lavés de rouge dans leur maturité.

4. Sorbier d'Amérique. *S. americana* Mich. Tige forte et droite; feuilles plus étroites à leur extrémité; fleurs en corymbe; fruits moins gros que ceux du sorbier des oiseleurs, et d'un rouge plus foncé. Tous demandent la même culture.

5. Sorbier a feuilles de sureau. *S. sambucifolia* Hortul. Feuilles ailées, à folioles oblongues, dentées en scie, les supérieures coadunées. Chez M. Soulange.

NÉFLIER aubépin, Épine blanche, Aubépine, (d'*Alba spina*), et Noble épine. *Mespilus Oxiacantha* H. P. *Cratægus Oxiacantha* L. Indigène. Arbre de 30 pieds, et ordinairement réduit à l'état d'arbrisseau pour former des haies. Variétés : — à fruits jaunes; — Aubépine de Mahon, ou à fleurs roses, simples ; — à fleurs blanches, pleines et odorantes; — à feuilles panachées; — à feuilles et fleurs plus grandes; — l'espèce a feuilles de tanaisie. *M. tanacetifolia*. Du Levant. Fleurs blanches et fruits jaunes; — enfin, une espèce à fleurs très-odorantes et à fruits rouges, venant de Crimée, Néflier très-odorant. *M. odoratissima;* fleurs, en mai et juin. Semer aussitôt la maturité, ou greffer sur l'aubépine commun. Ils sont rustiques et viennent dans toutes les terres, mais mieux dans les franches et légères. Leur bois est très-dur.

2. Néflier azérolier ou de Naples, Épine d'Espagne. *M. azarolus* H. P. *C. azarolus* L. Du Levant; naturalisé dans le midi de la France, où l'on mange

son fruit qu'on y nomme *pommette.* Il croît plus vite, et s'élève plus que l'aubépine, avec lequel il a beaucoup de ressemblance: il est moins épineux, et ses feuilles sont plus simples; en mai et juin, fleurs blanches et en bouquets; fruits plus gros, en pommes rouges, ou jaunes, ou en poires, etc., selon sa variété. Même terre; exposition au midi; multiplic. de semences, ou par la greffe sur aubépine, cognassier ou néflier.

3. Néflier Petit-Corail, Épine royale. *M. corallina* H. P. Arbrisseau remarquable; à la mi-juin, fleurs très-ouvertes, les plus grandes du genre; petites pommes, rouges comme du corail. Ce néflier est plus petit, assez épineux, et fait une jolie tête. Feuilles en cœur, ovales ressemblant un peu à celles du bouleau. Fort rustique. Même culture.

4. Néflier Ergot-de-Coq. *M. crus-galli* H. P. *Cratægus crus-galli* L. De la Virginie. Épines en *ergots de coq.* En mai et juin, fleurs blanches et en bouquets. Ses graines mettent 2 ans à lever. Même culture.

5. Néflier Pyracanthe, Buisson ardent. *M. pyracantha.* Indigène. Fruits nombreux formant une masse rouge de feu. Buisson de 5 à 6 pieds; feuilles lancéolées ovales, presque persistantes; en mai, fleurs blanches, teintes de rose. Même culture, et de plus marcottes et boutures. Cet arbrisseau fait beaucoup d'effet à l'automne et une partie de l'hiver.

6. Néflier du Japon, Bibacier. *M. japonica* Thunb. Herb. de l'Am. vol. 4. De la Chine. Bel arbrisseau de 6 à 8 pieds, toujours vert; orangerie, ou pleine terre, en le garantissant contre le froid par une bonne exposition et de la litière bien sèche; rameaux cotonneux; feuilles grandes, ovales-aiguës, cotonneuses et roussâtres en dessous; en mai, quelquefois en septembre, fleurs blanches en panicule, à forte odeur d'amande; fruit jaunâtre, un peu velu, semblable à une petite nèfle; mangeable. On le greffe sur aubépine.

7. Néflier cotonneux, Cotoneaster. *M. cotoneaster.* Des Alpes. Arbrisseau tortueux, à rameaux sans épines; feuilles ovales, très-entières, blanches et cotonneuses en dessous; en avril et mai, fleurs jaunâtres,

fruits d'un beau rouge, d'un aspect agréable en automne. Semences ou greffe. Le *M. melanocarpa* FISCHER, et le *M. eriocarpa* DEC., en sont voisins par le port, les feuilles, les fleurs et les fruits. Il est encore beaucoup d'espèces de néfliers, tels que les *Mespilus tomentosa* H. K.; *axillaris, lucida, linearis* H. P.; *prunifolia* H. P.; *punctata* H. K.; *caroliniana* POIR. *latifolia* H. P.; *coccinea* H. P.; *maxima, pyrifolia* H. P.; *maura, apiifolia, aronia, celsiana, constantinopolitana, fissa, glandulosa, lobata, nigra, oliveformis, sanguinea, spatulata*, introduites dans les pépinières du Roi, par M. Bosc, d'où elles se sont ensuite répandues dans les jardins. Toutes se multiplient de graines, mais ce procédé est long pour les grandes espèces qu'on multiplie de préférence par la greffe sur l'épine blanche ou aubépine.

ROSIER. Parler de roses c'est rappeler le chef-d'œuvre du règne végétal, c'est rappeler de délicieuses sensations, d'agréables souvenirs: tout le monde sait que la rose est la reine des fleurs, mais tout le monde ne sait peut-être pas que toutes les idées de perfection que l'on s'en fait ne se rattachent, ne s'appliquent qu'à une seule sorte de rose, la *Rose cent-feuilles*. Il semblerait, d'après cela, qu'elle seule est digne de notre admiration, de tous nos soins : point du tout : quoique toujours la plus belle, la plus gracieuse, la plus parfaite, nous la délaissons presque pour courir après des nouveautés qui n'ont souvent que le mérite d'être nouvelles, et que nous abandonnons bientôt pour courir encore à d'autres nouveautés. Telle est la nature de l'homme; la jouissance éteint ses désirs; et comme il est condamné à désirer toujours, il court toujours après de nouvelles jouissances.

Il est donc dans l'ordre de la nature que l'homme ait cherché et cherche toujours à multiplier les roses pour se procurer de nouvelles jouissances, sauf à lui à employer sa raison pour ne s'attacher qu'à des objets dignes de ses soins. Or, il faut convenir que la raison ne préside pas toujours à ce choix, et qu'en fait de roses il y en a un très-grand nombre d'un mérite si inférieur,

rieur, qu'il est permis de s'étonner qu'elles trouvent encore des admirateurs. Nous ne blâmons rien, notre caractère nous le défend, mais nous aimerions que les amateurs de roses, et ils sont nombreux, devinssent plus difficiles dans leur choix, et ne sacrifiassent plus qu'aux réputations justement établies par les personnes dont le goût s'est épuré et fortifié dans cette matière.

Déjà la réforme commence à s'opérer : depuis peu d'années les marchands les plus consciencieux et les plus judicieux ont supprimé plusieurs centaines de roses de leur catalogue, et ils paraissent dans l'intention d'éliminer successivement tout ce qui n'a que le mérite de faire nombre. Cet exemple sera probablement suivi par les autres marchands, et le commerce y gagnera parce que la nomenclature effrayante et le mérite équivoque d'un grand nombre de roses empêchent aujourd'hui les amateurs d'acheter, crainte d'être trompés dans leur attente; mais quand la nomenclature sera accessible, quand on saura qu'un marchand ne tient que de belles et très-belles roses, on lui achètera avec confiance et en plus grand nombre.

Pour atteindre plus sûrement et plus promptement ce but, il faudrait peut-être faire ce qui se fit autrefois en Hollande, relativement aux ognons à fleur. On sait que c'est à l'industrie et à la patience des Hollandais que l'on doit les premières belles tulipes et les premières belles jacinthes qui ont décoré nos jardins: lorsqu'une plante fleurissait pour la première fois, un jury, formé des plus habiles connaisseurs, s'assemblait, et si la plante n'offrait pas un mérite particulier ou supérieur à ce qui existait déjà, elle était impitoyablement détruite. On ne conservait que les véritables beautés, et leur prix restait toujours élevé.

Le *Bon Jardinier* devant être l'expression des meilleurs jugemens en fait de fleurs et de culture, étant aussi destiné, par sa nature, à servir de guide aux personnes qui n'ont pas encore de connaissance en cette partie, notre devoir serait peut-être de ne relater ici que les roses véritablement belles, et assez caractérisées pour être facilement distinguées; mais l'opinion publi-

que nous dit qu'il n'est pas encore temps d'être aussi rigoureux. Nous n'irons donc pas plus vite que le goût dans la réforme. D'ailleurs, une rose qui ne doit pas être admise dans un petit jardin peut figurer admirablement bien dans un grand. Les jardins paysagers réclament des rosiers d'un grand développement, et ces grands rosiers ne sont pas toujours ceux qui produisent les plus belles roses.

Quant aux nouveautés, nous ne les relatons ici que quand leur réputation est bien *établie*, et que les amateurs peuvent les trouver dans le commerce. Pour ce qui est de la nomenclature, nous avouons que nous n'en sommes pas satisfaits. Une bonne synonymie serait nécessaire; mais qui peut la faire avec succès? qui peut sacrifier à cet objet le temps, les voyages et la dépense qu'il réclame? Dans l'impossibilité de pouvoir tout vérifier par nous-*mêmes*, nous suivons MM. Noisette, Vibert et Prevost dans leur nomenclature, comme étant les trois auteurs qui nous semblent avoir apporté le plus de logique dans leurs catalogues. Quant aux noms en eux-mêmes, on sait que depuis long-temps les florimanes ont épuisé la mythologie et les noms fameux de l'histoire ancienne. « Les jeunes gens, dit M. de Pronville, qui parcourent avec un jardinier une collection de rosiers, se rappellent à chaque nom les études de leur enfance, et, par l'extension de la pensée, un parc de roses est un nouveau cours d'histoire. Tous les personnages célèbres et les hommes du siècle y végètent en paix et, souvent confondus. On admire du même coup d'œil le prince de Condé et Lafayette, le roi de Rome et le duc de Bordeaux, la sœur Joseph et Fanny Bias, Jeanne d'Arc et la comtesse de Genlis; il y a une fusion, un amalgame qui ne tire point à conséquence; et l'amateur, embarrassé sur le choix de fleurs aussi fraîches et aussi brillantes, les admet toutes ensemble, à la grande satisfaction du pépiniériste. »

Mais il ne nous suffit pas d'avoir préféré la nomenclature des meilleurs auteurs, il nous faut encore disposer les roses selon une méthode quelconque. Parmi toutes

celles qui ont été imaginées, celle de Lindley nous semble la moins défectueuse, et nous l'adoptons, dans l'impossibilité où nous sommes d'en imaginer une meilleure.

Liste des principales roses du commerce, disposées selon la méthode de Lindley :

1re. TRIBU. *Rosiers à feuilles simples.*

1 ROSA BERBÉRIFOLIA. Fleur jaune, simple, à onglets pourpres, fort jolie. Ce rosier est encore très-rare en France, parce qu'il ne s'accommode guère de la culture simple des autres rosiers. Cependant on en a vu vivre assez long-temps greffés sur le R. pimprenelle. Le seul pied vivant que nous connaissions est au jardin du Luxembourg depuis 1826.

2e. TRIBU. *Rosiers féroces.*

2 ROSA KAMTCHATICA.	fl. violet clair simple.
parnassina.	fl. *id.* double.

3e. TRIBU. *Rosiers bractéolés.*

3 ROSA BRACTEATA.	fl. blanche simple.
1 *Maria Léonida* (1).	fl. *id.* doubles, nombreuses.

Ces rosiers produisent un bel effet palissés contre un mur : ils craignent les fortes gelées.

4e. TRIBU. *Rosiers cannelles.*

4 ROSA RAPA.

1 *grandiflora.*	fl. carnée, double
2 *Hudsoniana.*	fl. *id.* rouge au centre.
3 *lucida.*	fl. *id.* semi-double.

On confond souvent ces variétés avec celles des espèces nos. 7, 8 et 9.

5 ROSA ALPINA.

1 *Boursault.*	fl. rose semi-double.
2 *Calypso.*	fl. blanche carnée au centre.
3 *inermis.*	fl. rose pâle.
4 *reversa.*	fl. pourpre.

Et quelques autres.

Paraissent des hybrides du *R. alpina* et du *R. bengalensis.*

6 ROSA SULPHUREA.	fl. jaune très-pleine.
1 — *minor.*	fl. *id.*

La fleur s'épanouit difficilement.

---

(1) Cette belle espèce est remontante.

7 Rosa carolina.

1 *corymbosa.*	fl. rose clair, double.

8 Rosa parviflora.

1 *pensylvanica.*	fl. carnée, pleine.
2 *humilis.*	fl. rose pâle, double.

9 Rosa cinnamomæa.

1 *maialis.*	fl. rose simple ou double.

Et plusieurs autres variétés.

Les auteurs et les marchands sont très-peu d'accord sur la nomenclature des espèces de cette tribu. Elles sont particulièrement propres pour les massifs des grands jardins paysagers, et demandent à n'être que peu ou point taillées.

5e. Tribu. *Rosiers pimprenelles.*

10 Rosa spinosissima.

1 Pimprenelle belle laure.	fl. rose nuancée.
2 ——— blanche double.	fl. blanche.
3 ——— carnée.	fl. carnée.
4 ——— Desbrosses.	fl. rose.
5 ——— Estelle (bifère)	fl. *id.*
6 ——— Irène.	fl. blanche.
7 ——— pourpre.	fl. pourpre foncé.
8 ——— reine des pimprenelles.	fl. rose.
9 ——— Zerbine.	fl. *id.*

Et beaucoup d'autres variétés.

Quelques-unes à fleurs simples sont fort jolies ; cependant on donne la préférence aux fleurs semi-doubles ou doubles. Tous ces rosiers font mieux en touffe, francs de pied que greffés. Il faut ne les guère tailler si on veut qu'ils fleurissent considérablement.

6e. Tribu. *Rosiers cent-feuilles.*

11 Rosa centifolia comm.	fl. rose pleine.
2 à fleur simple.	fl. rose vif, simple.
3 à feuilles de laitue.	fl. rose foncé.
4 *cristata.*	fl. rose vif.
5 d'Anjou.	fl. rose foncé.
6 des peintres.	fl. rose vif.
7 œillet.	fl. rose clair, petite.
8 pompon de Kingston.	fl. carnée, petite.
9 ——— commun.	fl. rose clair, petite.
10 ——— du roi.	fl. rose foncé, petite.
11 unique rouge.	fl. rose vif.
12 ——— blanche.	fl. blanc pur.
13 ——— panachée.	fl. panachée.
14 Vilmorin.	fl. carnée.

C'est toujours dans cette section que se trouvent les plus belles roses du monde.

§ I. *Mousseuses.*

1	Mousseuse simple.	fl. rose.
2	——— à feuill. de saug.	fl. rose clair.
3	——— blanche.	fl. blanche.
4	——— carnée.	fl. carnée.
5	——— commune.	fl. rose vif.
6	——— de la Flèche.	fl. rose foncé, petite.
7	——— panachée.	fl. rose panachée.
8	——— pompon.	fl. rose.
9	——— ponctuée.	fl. semi-double.
10	——— prolifère.	fl. rose.
11	——— rose foncé.	fl. rose foncé.
12	——— semi-double.	fl. rose foncé.
13	——— Zoé.	fl. rose clair, vif.

Celles-ci ne sont pas moins belles que les précédentes; les appendices mousseux qui se développent sur leur pédoncule, leur ovaire et leur calice, leur donnent une singularité qui en augmente le mérite aux yeux de l'observateur.

§ II. *Hybrides.*

1	Clélie.	fl. rose.
2	Cléopâtre.	fl. rose tendre.
3	délices de Flandre.	fl. rose tendre.
4	grosse Hollande.	fl. rose clair.
5	illustre beauté.	fl. rose foncé.
6	l'admiration.	fl. rose.
7	la Géorgienne.	fl. rose tendre.
8	le duc d'Angoulême.	fl. rose foncé.
9	le duc de Choiseul.	fl. rose tendre.
10	mme. de Tressan.	fl. rose.
11	rose de la Hogue.	fl. rose.
12	rose Delcourt.	fl. rose tendre.

Et beaucoup d'autres.

12 Rosa Belgica. Roses de Belgique.

2	Yorck et Lancastre.	fl. blanche panachée.
3	Cels.	fl. rose clair, semi-double.

§ I. *Hybrides.*

3	Clarisse.	fl. rose clair.
4	fausse unique.	fl. blanche, à centre carné.
5	Glycère.	fl. rose clair, vif.
6	merveille du monde.	fl. rose clair, grande.
7	miroir des dames.	fl. blanche, à centre carné.
8	petite Lisette.	fl. presque blanche.
9	Sylvia.	fl. rose cerise.

Et plusieurs autres.

13 ROSA PORTLANDICA.

1	à grandes fleurs.	fl. rose foncé.
2	le jeune Henry.	fl. rose.
3	le prince de Galles.	fl. rose foncé.
4	triomphe de Rouen.	fl. rose.
5	*Warrata.*	fl. pourpre clair.

C'est dans cette section que se trouvent les ovaires les plus allongés.

§ I. *Bifères.*

1	quatre-saisons.	fl. rose clair.
2	—— blanche.	fl. blanche.

§ II. *Perpétuelles.*

1	belle Faber.	fl. rose foncé.
2	Billiard.	fl. rose.
3	de Sainte-Barthelémi.	fl. rose pâle.
4	du roi.	fl. pourpre vif.
5	Joséphine Antoinette.	fl. rose.
6	la mienne.	fl. pourpre clair.
7	mousseuse perpétuellle.	fl. blanche double ou pliene.
8	Palmyre.	fl. rose.
9	perpétuelle d'Angers.	fl. rose tendre.
10	—— —— rouge.	fl. pourpre clair.
11	Philippe Ier.	fl. pourpre cramoisi.
12	Pulchérie.	fl. incarnat.
15	—— Préval.	fl. rose pâle.

Les roses de cette section étant naturellement fort belles et ayant le mérite de se montrer pendant toute la végétation, on doit en semer constamment pour trouver de nouvelles variétés qui en augmentent le nombre.

14 ROSA DAMASCENA. ROSES DE DAMAS.

1	admirable.	fl. blanche bordée de rouge.
2	belle d'Auteuil.	fl. rose.
3	*bifera venusta.*	fl. rose.
4	Damas monstrueux.	fl. rose.
5	——— pourpre.	fl. pourpre.
6	——— du Luxembourg.	fl. carnée.
7	——— tomenteux.	fl. rose panachée.
8	dame blauche.	fl. blanc carné.
9	Delphine Gay.	fl. carnée
10	Henry IV.	fl. rose vif. très-grande.
11	impératrice de France.	fl. rose cerise
12	Jeanne Hachette.	fl. rouge.
13	la constance	fl. rose tendre.
14	la gracieuse.	fl. rose.
15	la princesse Amélie.	fl. rose tendre.
16	Léda.	fl. blanche.

17	Léontine Fay.	fl. carnée.
18	le roi des Pays-Bas.	fl. rose.
19	Lodoïska marin.	fl. rose.
20	Louis XVI.	fl. rose cerise.
21	œillet blanc.	fl. carnée.
22	rose Lavalette.	fl. rose.

15 Rosa provincialis. Roses de Provence.

1	admirable.	fl. carnée.
2	Adonis.	fl. rose tendre.
3	Amanda.	fl. rose pâle.
4	Amphitrite.	fl. rose.
5	Augustine Bertin.	fl. rose.
6	beauté surprenante.	fl. blanc carné.
7	belle Auguste.	fl. carnée.
8	boule de neige.	fl. blanche.
9	Clémence Isaure.	fl. rose.
10	couronnée double.	fl. carnée.
11	duchesse d'Angoulême.	fl. carnée.
12	——— de Berry.	fl. rose.
13	Élisa Descemet.	fl. rose.
14	——— le Mesle.	fl. blanche.
15	grande merveille.	fl rose.
16	——— souveraine.	fl. rose.
17	grand sultan.	fl. rose.
18	mademoiselle.	fl. rose pâle.
19	ornement de caraffe.	fl. rose foncé.
20	Psyché.	fl. rose tendre.

Soit par des jeux de la nature, soit par des fécondations croisées entre les rosiers de Damas, de Provence, de Provins et même de Belgique, il paraît impossible maintenant de rapporter avec certitude à chacune de ces espèces les variétés qui lui appartiennent. Il n'y a pas deux auteurs d'accord sur ce point. Chacun agit selon son discernement, et peut-être selon son habitude.

16 Rosa gallica. Roses de Provins.

1	Adèle Heu.	fl. rose foncé.
2	aimable rose.	fl. rose.
3	——— Hortense.	fl. rose tendre.
4	——— pourpre.	fl. pourpre.
5	——— Sophie.	fl. rose.
6	Ariane.	fl. pourpre clair
7	Aréthuse.	fl. rose.
8	Aglaé de Marsilly.	fl. rose.
9	Aimée Roman.	fl. incarnat.
10	Adeline.	fl. pourpre clair.
11	Arsinoé.	
12	Beauté parfaite.	fl. pourpre clair.
13	——— incomparable.	fl. rose foncé.

14	——— merveilleuse.	fl. rose.
15	——— du jour.	fl. rose.
16	——— pourpre.	fl. pourpre.
17	Barbanègre.	fl. pourpre.
18	belle Abosine.	fl. rose.
19	—— Adélaïde.	fl. rose.
20	—— Gabrielle.	fl. pourpre.
21	—— cramoisie.	fl. cramoisie.
22	—— africaine.	fl. violet foncé.
23	—— esquermoise.	fl. ardoisée.
24	—— Desbrosses.	fl. rosé foncé.
25	bleue (rose.)	fl. ardoisée.
26	Boëldieu.	fl. rose foncé.
27	Cadisché.	fl. pourpre violet.
28	Casimir Perrier.	fl. rouge cerise.
29	Champion.	fl. pourpre.
30	Charles-Auguste.	fl. rose tendre.
31	Circassienne.	fl. rose.
32	cire d'Espagne.	fl. rouge pourpre.
33	Claire d'Olban.	fl. rose foncé.
34	Clémentine.	fl. rose.
35	Clorinde.	fl. rose lilas.
36	comte Foy.	fl. rose tendre.
37	——— Lacépède.	fl. rose lilas.
38	Cora.	fl. rose.
39	Cornélie.	fl.
40	délices de Flore.	fl.
41	duc de Bordeaux.	fl. rose lilas.
42	—— de Guiche.	fl. rose lilas.
43	—— d'Orléans.	fl.
44	empereur.	fl. rose lilas.
45	enchanteresse.	fl. rose.
46	enfant de France.	fl. pourpre clair.
47	Eucharis.	fl. rose foncé.
48	*ex albo violacea.*	fl. cramoisi nuancé.
49	Fanny Bias.	fl. rose tendre.
50	Fontenelle.	fl. rose foncé.
51	gloire des jardins.	fl. rose cerise.
52	——— des pourpres.	fl. pourpre.
53	grain d'or.	fl. pourpre foncé.
54	grande beauté.	fl. rose.
55	Grand Mogol.	fl. rose cerise.
56	——— papa.	fl. pourpre.
57	Hervy.	fl. pourpre nuancé.
58	heureuse surprise.	fl. cramoisi.
59	illustre gris de lin.	fl.

60	incomparable de Lille.	fl. pourpre nuancé.
61	Infante	fl. rose.
62	invincible.	fl. pourpre.
63	Jeanne Seymour.	fl. rose lilas.
64	Labbey de Pompières.	fl. rose vif.
65	Laborde.	fl.
66	la Moskowa.	fl. violet très-foncé.
67	La Rochefoucault.	fl. rose vif.
68	Latone.	fl. rose tendre.
69	Lée.	fl. rose vif.
70	Loisiel.	fl. rose rouge.
71	Louis XVIII.	fl. rose vif.
72	madame Sommesson.	fl. rose.
73	manteau pourpre.	fl. pourpre.
74	Marguerite de Valois.	fl. rose.
75	Marie-Antoinette.	fl. lilas cramoisi.
76	—— Stuart.	fl. rose cramoisi.
77	Monthyon.	fl. ardoisé nuancé.
78	Néala.	fl. lilas cramoisi.
79	Ninon de Lenclos.	fl. rose foncé.
80	noble fleur.	fl. rose foncé.
81	—— pourpre.	fl. pourpre.
82	ombrée de Hollande.	fl. violet nuancé.
83	———— parfaite.	fl. violet nuancé.
84	Orphise.	fl. pourpre cramoisi.
85	Othello.	fl. *id.*
86	Ourika.	fl.
87	Passe-velours.	fl. violet foncé.
88	Pierre Corneille.	fl. rouge pourpre.
89	Pierret.	fl. rose lilas pâle.
90	Pivoine.	fl. rose.
91	pourpre triomphant.	fl. pourpre.
92	——— royal.	fl. pourpre.
93	——— obscur.	fl. pourpre violet.
94	——— sans aiguillons.	fl. pourpre clair.
95	reine des roses.	fl. violet nuancé.
96	renoncule pourpre.	fl. pourpre.
97	rien ne me surpasse.	fl. rose foncé.
98	roi des pourpres.	fl. pourpre nuancé.
99	——de Rome.	fl. pourpre clair.
100	——d'Angleterre.	fl. pourpre.
101	*Rosalba*.	fl. incarnat.
102	Foucher.	fl. rose.
103	rouge admirable.	fl. pourpre nuancé.
104	—— brillant.	fl. rouge cerise.
105	Sidonie.	fl. rose.

106	Stratonice.	fl.
107	superbe violette.	fl. violet foncé.
108	Talma.	fl. pourpre nuancé.
109	Télémaque.	fl. pourpre violet.
110	Théagène.	fl. rose purpurin.
111	tricolore.	fl. pourpre panaché.
112	triomphe de beauté.	fl. pourpre violet.
113	——— d'Europe.	fl. pourpre nuancé.
114	——— de Flore.	fl. rose tendre.
115	Vandaëls.	fl. rose foncé.
116	Vanneau.	fl. pourpre cramoisi.
117	Véturie.	fl. rose.
118	violette sans pareille.	fl. violet foncé.
119	Virginie.	fl. rose.
120	Wellington.	fl. pourpre violet.
121	Ypsilanti.	fl. rose foncé.
122	Zulima.	fl. rose.

Et beaucoup d'autres.

§ I. *Provins à fleurs ponctuées, panachées, striées et marbrées.*

123	Adrienne Le Couvreur.	fl. rose ponctué.
124	belle Herminie rose.	fl. rose ponctué.
125	—— cramoisi.	fl. cramoisi ponctué.
126	—— de Mazet.	fl. cramoisi ponctué.
127	—— double.	fl. rose ponctué.
128	—— de Fontenay.	fl. rose maculé.
129	camailleux.	fl. rose lilas strié.
130	Charlotte de Lacharme.	fl. rose ponctué.
131	duc d'Orléans.	fl. rose ponctué.
132	Émélie la Jole.	fl. rose ponctué.
133	Pourpre strié de blanc.	fl. pourpre strié de blanc.
134	Provins panaché, double.	fl. poupre panaché.
135	rouge admirable.	fl. pourpre strié.
136	uniflore marbrée.	fl. rose marbrée.

C'est parmi les provins que l'on trouve les fleurs les plus foncées en couleur. Ces arbustes sont aussi généralement les plus touffus; ils ont le bois gros, court, s'arrondissent aisément et forment des buissons plus réguliers que les autres. Beaucoup fructifient aisément, et c'est ce qui fait qu'on les a semés en quantité et que leur nombre s'est prodigieusement accru.

17 Rosa burgundiaca.

1	pompon des Alpes.	fl. rose.

7ᵉ. Tribu. *Rosiers velus.*

18 Rosa turbinata.

1	grande pivoine.	fl. rose vif.

2 rose cerise.	fl. rose cerise vif.
3 aimable Éléonore.	fl. rose foncé.

19 Rosa villosa.

1 à fleur jaspée.	fl. rose jaspée.
2 Isménie.	fl. rose clair vif.

20 Rosa tomentosa.

1 *crenata*.	fl. carnée.
2 *reversa*.	fl. carnée plus grande.

21 Rosa alba.

1 Adda.	fl. rose.
2 Antoinette.	fl. blanche.
3 Armentine.	fl. rose.
4 belle de Ségur.	fl. carnée.
5 ——— Thérèse.	fl. rose.
6 blanche double.	fl. blanche.
7 bouquet parfait.	fl. rose.
8 Camille Boulan.	fl. rose tendre.
9 Cécile Loisiel.	fl. carnée.
10 Céleste Blanche.	fl. blanche.
11 Cloris.	fl. carnée.
12 Fanny Sommesson.	fl. carnée.
13 Gabrielle d'Estrées.	fl. rose.
14 Jeanne d'Arc.	fl. blanche.
15 Joséphine.	fl. blanc carné.
16 ——— Beauharnais.	fl. rose.
17 la séduisante.	fl. rose.
18 la surprise.	fl. blanche.
19 petite cuisse de nymphe.	fl. carnée.
20 pompon bazard.	fl. rose tendre.
21 ——— carné.	fl. carnée.
22 ——— camellia.	fl. rose.
23 Catel.	fl. rose.
24 Chaptal.	fl. rose foncé.
25 chaussée.	fl. rose tendre.
26 *Rosa gracilis*.	fl. carnée.
27 royale.	fl. carnée.
28 Sophie de Bavière.	fl. pourpre clair.
29 Yorck rouge.	fl. rose foncé.
Et beaucoup d'autres.	

Il ne faut pas prendre à la lettre le nom *Rosa alba*, Rose blanche, puisqu'on en voit ici beaucoup qui n'ont pas les fleurs blanches. Elles sont rangées sous la rose blanche parce qu'on leur a trouvé plus d'affinité avec elle qu'avec toute autre.

22 Rosa eyratina.

1 Fausse muscade rouge (1). fl. rouge pâle.

8e. Tribu. *Rosiers rouillés.*

23 Rosa lutea.

1	—— capucine.	fl. jaune en dehors, orangé en dedans.
2	—— jaune pâle.	fl. toute jaune.

Il ne faut pas confondre cette espèce avec la *R. sulphurea* n° 6.

24 Rosa rubiginosa.

1	Briard.	fl. rose lilas.
2	Clémentine Descemet.	fl. panachée et striée.
3	Hessoise rose.	fl. rose clair.
4	—— pourpre.	fl. rose pourpre.
5	—— anémone.	fl. rose clair.
6	Poniatowski.	fl. carnée.
	Et plusieurs autres.	

Les feuilles froissées de cette espèce sentent la pomme de reinette. Elle porte aussi le nom d'Églantier, mais on l'estime moins pour recevoir la greffe que l'espèce suivante.

9e. Tribu. *Rosier cynorrhodons.*

25 Rosa canina.

1	rosier des collines.	fl. rose clair.
2	———— marginé.	fl. rose marginé.

Vrais Églantiers. Ce sont les meilleurs sujets pour recevoir la greffe des espèces vigoureuses.

26 Rosa microphylla.

1 Rosier à petites feuilles. fl. rose lilas, très-pleine.

Les auteurs sont peu d'accord sur le classement de ce rosier.

10e. Tribu. *Rosiers indiens.*

27 Rosa indica fragrans. Roses Thé.

1	thé anémone.	fl. rose.
2	— aurore.	fl. jaunâtre.
3	— Bardon.	fl. rose.
4	— Bourbon.	fl. blanche.
5	— Bouteland.	fl. carnée.
6	— camellia blanc.	fl. blanche.
7	— commun.	fl. carnée.
8	— — rose.	fl. rose.

---

(1) Nous ajoutons l'épithète fausse à ce nom pour atténuer la fausse idée qu'il fait naître.

9 — — jaunâtre.	fl. jaunâtre.
10 — Diane de Bollwiller.	fl. blanche.
11 — Hamon.	fl. pourpre.
12 — hyménée.	fl. chamois.
13 — duc de la Vallière.	fl. rose tendre.
14 — Moreau.	fl. rose foncé.
15 — Narcisse.	fl. rose.
16 — Nina.	fl. carnée.
17 — nymphe.	fl. carnée.
18 — reine de Golconde.	fl. carnée.
19 — Strombio.	fl. blanche.
20 — Thouin.	fl. rose.

28 Rosa bengalensis. Roses du Bengale.

1 Bengale commun.	fl. rose.
2 — Amiral de Rigny.	fl. pourpre clair
3 — blanc.	fl. blanche.
4 — à feuilles luisantes.	fl. blanche.
5 — sarmenteux.	fl. blanche.
6 — Calvert.	fl. pourpre.
7 — camellia.	fl. rose pâle.
8 — Darius.	fl. violet clair.
9 — duc de Bordeaux.	fl. pourpre.
10 — ermite.	fl. rouge cramoisi.
11 — Etna.	fl. rose pâle.
12 — Fabvier.	fl. pourpre vif.
13 — grande et belle.	fl. rose violacé.
14 — *gracilis*.	fl. carnée.
15 — la charmante.	fl. rose.
16 — la régulière.	fl. pourpre.
17 — la superbe.	fl. lie de vin.
18 — Pajol.	fl. pourpre.

§ I. *Variétés qui ont de l'affinité avec le Rosier de la Chine.*

19 — belle de Monza.	fl. pourpre variable.
20 — Cupidon.	fl. pourpre clair.
21 — Junon.	fl. pourpre foncé.
22 — pourpre clair.	fl. pourpre clair.
23 — pourpre noir.	fl. pourpre noir.

§ II. *Hybrides qui ne fleurissent ordinairement qu'une fois par an.*

24 — Alphonse Maille.	fl. pourpre clair uni.
25 — Antiope.	fl. cramoisi marbré.
26 — bizarre.	fl. pourpre clair nuancé.

27 — blanc. fl. blanche.
28 — Bobélina. fl. rose purpurin.
29 — bonne Geneviève. fl. pourpre violet.
30 — Brennus. fl. rouge cramoisi.
31 — Célestial. fl. rose
32 — Chénier. fl. rose vif.
33 — la Colombine. fl. rose.
34 — Coutard. fl. rose.
35 — Delaage. fl. pourpre foncé.
36 — Delaborde. fl. rose pâle.
37 — Desaix. fl. carnée.
38 — Desfossés. fl. rose clair.
39 — duc de Choiseuil. fl. rose tendre.
40 — duch. de Montebello. fl. carnée.
41 — — de Reggio. fl. violet noirâtre.
42 — Ducis. fl. pourpre violet.
43 — Duroc. fl. lilas rose.
44 — Eyriès. fl. pourpre clair vif.
45 — Euphrosine. fl. rose clair.
46 — fleurette. fl. rose tendre.
47 — Gabrielle. fl. rose clair.
48 — Guérin. fl. pourpre violet foncé.
49 — hybride de Luxemb. fl. rouge pourpre bordée.
50 — l'Africaine. fl. pourpre nuancé.
51 — la Géorgienne. fl. rose lilas.
52 — la Nubienne. fl. pourpre ardoisé.
53 — La Rochefoucault. fl. rose cerise vif.
54 — Las Casas. fl. rose.
55 — Lucrèce. fl. rose clair vif.
56 — Mably. fl.
57 — marbrée. fl. viollette marbrée.
58 — Maubach. fl. poupre noir.
59 — Pallagi. fl. pourpre.
60 — Parny. fl. lilas clair.
61 — pourpre panaché. fl. pourpre panaché.
62 — roi des Hybrides. fl. rose clair.
63 — thurette. fl. violette.
64 — triomphe d'Angers. fl. pourpre.
65 ———— de Guérin. fl. carnée.
66 — violette Jacques. fl. violet foncé.

29 ROSA SINENSIS. ROSIERS DE LA CHINE.

1 bengale bichon. fl. rouge cramoisi.
2 — bleu de la Chine. fl. pourpre bleuâtre.
3 — bourduge. fl. pourpre violet.
4 — éblouissante. fl. cerise feu.

6 — sanguin. fl. cramoisi vif.

Ces rosiers sont grêles et s'élèvent peu : on les désigne généralement sous le nom de Bengales pourpres.

30 Rosa Lawrenceana. Roses de Laurence.

1 Laurence double. fl. rose.
2 — gloire des Laurences. fl. rose pâle.
3 — la Lapone. fl. rose.
4 — Lilliputienne. fl. rose foncé.
5 — la miniature. fl. rose foncé.
6 — la mouche. fl. rose.
7 — pompon bijou. fl. rose pâle.

Ces rosiers sont des miniatures charmantes du R. du Bengale ; quelques-uns ne s'élèvent qu'à trois ou quatre pouces de hauteur.

31 Rosa Borboniana. Roses de Bourbon.

1 Bourbon double. fl. rose.
2 — Malvina. fl. rose foncé.
3 — Mélida. fl. rose.

32 Rosa Noisettiana. Roses Noisette.

§ I. *Noisettes dont tous ou presque tous les rameaux sont florifères.*

1 Noisette aimée Vibert. fl. blanche.
2 — à pétales réfléchis. fl. rose.
3 — Apollonine Laffey. fl. blanche.
4 — belle Noisette. fl. carnée.
5 — — forme. fl. rose tendre.
6 — blanche à petit. fleurs. fl. blanche.
7 — — double. fl. blanche.
8 — blandine. fl. blanche.
9 — chamois. fl. chamois.
10 — Charles X. fl. pourpre carmin.
11 — Chérence. fl. blanche.
12 — Émélie Bouchet. fl. carnée.
13 — Georgina. fl. rose.
14 — Isabelle d'Orléans. fl. blanche.
15 — Jacques. fl. rose pâle.
16 — la bien-aimée Hain. fl. blanc jaunâtre.
17 — Lafayette. fl. rose foncé.
18 — la princesse d'Orange. fl. blanche.
19 — la Vierge. fl. blanche.
20 — le duc de Boufflers. fl. carnée.
21 — — de Broglie. fl.
22 — l'élégante. fl. pourpre clair.
23 — miss Smithson. fl. carnée.

24 — Philemon. fl. pourpre cramoisi.
25 — Zénobie. fl. rose.

Les grandes variétés de Noisette sont d'excellens sujets pour recevoir la greffe des Bengales.

§ II. *Noisettes dont beaucoup de rameaux ne fleurissent pas naturellement.*

26 — à fleurs changeantes. fl. rose variable.
27 — Bougainville. fl. rose foncé.
28 — Lamarque. fl. blanche.
29 — l'Angevine. fl. carnée.
30 — la comtesse d'Orloff. fl. rose.
31 — la sarmenteuse. fl. carnée.
32 — Lée. fl. carnée.
33 — Marguerite d'Anjou. fl. carnée.
34 — renoncule. fl. carnée.
35 — rose d'Anjou. fl. rose.

Le rosier Noisette, introduit en France en 1814, paraît devoir son origine à un fécondation croisée entre un R. du Bengale et un R. muscat. Il a produit chez nous, en très-peu de temps, un grand nombre de variétés et d'hybrides, dont la plupart sont d'une beauté remarquable.

11e. Tribu. *Rosiers à styles soudés* (1).

33 Rosa systyla.

1 Rosa monsonia. fl. rose.

34 Rosa sempervirens. Rosiers toujours verts.

1 — à grandes fleurs.
2 — blanc double.
3 — Dona Maria.
4 — Félicitée Perpétue.
5 — la princesse Marie. fl. rose foncé.
6 — —— Louise. fl. rose pâle.
7 — Léopoldine. fl.
8 — *spectabilis*.

Propre à couvrir des murs ou des tonnelles.

35 Rosa multiflora. Rosiers multiflores.

1 Multiflore blanche. fl. blanche simple.
2 — rose. fl. rose double.
3 — rouge. fl. rouge double.

Ces rosiers doivent être palissés ou dirigés en guirlande ; ils supportent difficilement dix degrés de froid.

36 Rosa moschata. Roses muscades.

1 Muscade simple. fl. blanche simple.

(1) Cette tribu contient maintenant plusieurs rosiers à styles non soudés.

2 — double. fl. blanche double.
3 — Dupont (1). fl. blanche simple.

12e. Tribu. *Rosiers Banksiens.*

33 Rosa Banksiana. Roses de Banks.
1 Banks à fleurs blanches. fl. blanche.
2 — —— jaune. fl. jaune.

Palissés contre un mur, ces rosiers prennent un développement immense et produisent un effet admirable. Ils craignent les grandes gelées.

Incertæ sedis.

Voici encore quelques roses d'un grand mérite qu'il nous a été impossible de classer.

1 Amelie Guérin. fl. blanche double.
2 belle Henriette. fl. blanche double.
3 Dona Sol. fl. blanche.
4 triomphe de Laffai. fl. blanche.

Liste des principaux horticulteurs et pépiniéristes français, qui font le commerce de roses.

Audibert frères, à Tonelle, près Tarascon (Bouches-du-Rhône).

Baumann frères, à Bollwiller, près Ensisheim (Haut-Rhin).

Cels, barrière du Maine, au petit Mont-Rouge, à Paris.

Coquerel, au Havre-de-Grâce (Seine-Inférieure).

Desfossés-Courtin (veuve), pavé Saint-Marceau, à Orléans (Loiret).

Gentilhomme, rue d'Indron, près la porte Saint-Nicolas, à Angers (Maine-et-Loire).

Godefroy, à Ville-d'Avray, près Paris (Seine-et-Oise).

Grandidier, quai de la Mégisserie, n°. 70, à Paris.

Guérin, route du Mans, à Angers (Maine-et-Loire).

Ham, mail des Acacias, à Tours (Indre-et-Loire).

---

(1) Dupont, très-grand amateur de roses, travaillait avec succès à étendre la culture des rosiers en France en 1800. On lui doit cette hybride de muscade appelée jusqu'ici *R. nivea*, nom qui convient également à cinquante autres roses. C'est par justice et par reconnaissance que nous proposons de l'appeler *muscade Dupont.*

JACQUEMET-BONNEFONT, père et fils, à Annonay (Ardèche).

JACQUIN frères, quai de la Mégisserie, n°. 14, à Paris.

JAFFAY, avenue de la Reine, à Auteuil, près Paris.

LE ROI aîné, au Grand-Jardin, à Angers (Maine-et-Loire).

LE ROI (veuve), faubourg Bressigny, à Angers (Maine-et-Loire).

MAUGET, faubourg Bannier, n°. 4, à Orléans (Loiret).

MIELLEZ, à Esquermes, près Lille (Nord).

NOEL, à Clamart, près Paris.

NOISETTE, rue du faubourg Saint-Jacques, n°. 51, à Paris.

PEAN-SYLVAIN (veuve), rue Saint-Jacques, aux Sourds-Muets, à Paris.

PHILIPPE, boulevart Sainte-Anne, à Lisieux (Calvados).

POILPRÉ, ruelle Saint-Martin, au Mans (Sarthe).

POISSAT, à Lyon (Rhône).

PORTEMER, à Gentilly, près Paris.

POURRIAU, route de Paris, au Mans (Sarthe).

PREVOST fils, rue du Champ-des-Oiseaux, n°. 68, à Rouen (Seine-Inférieure).

SAVOUREUX, rue de Grammont, n°. 32, à Rouen.

SIMON (Dominique), rue des Allemands, n°. 74, à Metz (Moselle).

SOULANGE BODIN, à Ris (Seine-et-Oise).

VERDIER, à Neuilly, près Paris.

VIBERT, à Saint-Denis, près Paris.

VILMORIN, quai de la Mégisserie, n°. 30, à Paris.

CULTURE. Les variétés et sous-variétés de rosiers, déjà portées au nombre de 2000 et plus, sont de pleine terre. Toutes supportent les froids les plus rigoureux, excepté les vrais Muscades, les Multiflores, les Bancks, quelques variétés de noisettes et de Pengales qui fatiguent lorsque le thermomètre de Réaumur descend au-dessous de 10 degrés de congélation.

Les rosiers aiment une terre franche légère, un peu fraîche et amendée de temps à autre, avec du terreau

non passé. Cet engrais, donné à propos, les fait pousser vigoureusement, et alors ils donnent un plus grand nombre de belles fleurs. L'exposition la plus convenable est à mi-soleil et à l'air libre. On les multiplie le plus souvent par drageons, par marcottes et par la greffe en fente et mieux en écusson : une partie reprend de bouture, mais beaucoup sont difficiles à multiplier par ce procédé.

C'est sur l'églantier à fruit long, *Rosa canina* L., qu'on greffe tous les rosiers vigoureux pour obtenir des tiges élevées et de fortes têtes. Toutes les espèces de rose vigoureuses réusissent mieux sur cet églantier que sur les autres; mais on greffe aussi sur l'églantier odorant, *Rosa rubiginosa* L., et sur d'autres rosiers, des espèces moins vigoureuses quand on ne veut que des basses tiges et de petites têtes. L'usage de prendre ces églantiers dans les bois et dans les haies, où on les arrache depuis 30 ans par millions, chaque année, les rend de plus en plus rares, et leur prix s'est singulièrement élevé. Nous avions senti la nécessité d'en faire des semis et des mères quand nous étions jardinier-chef des pépinières royales de Versailles, pour ne pas être exposé à en manquer, et nous ne connaissons encore qu'un seul cultivateur à qui la même idée soit venue.

L'églantier est fort long à élever de graine ; il vaut mieux planter de vieux pieds en mères dans des tranchées, et les rechausser, pour les forcer à drageonner : on ôte les drageons avec leur talon tous les ans et on les plante en lignes pour les faire fortifier et durcir. Un églantier, n'a pas besoin de racines pour reprendre; il suffit qu'il ait un bon talon mamelonné : si tant d'églantiers arrachés dans les bois, meurent après être plantés, c'est que les uns ayant crû à l'ombre, leur bois est resté tendre et n'a pu mûrir comme il faut dans la même année, et quand ils se trouvent tout d'un coup exposés aux hâles et au soleil de mars, ils se dessèchent avant de pouvoir reprendre; les autres meurent quoiqu'ayant le bois bien mûr, parce qu'après avoir été arrachés on les a laissé nus 8 ou 15 jours sur la terre, exposés aux injures de l'air. Il est donc prudent de ne

planter que des églantiers dont la tige a au moins 2 ans ; on doit refuser tous ceux que l'on soupçonne avoir eu les racines desséchées par le hâle ou atteintes par la gelée.

Quoique cet arbrisseau ne soit pas difficile sur le terrain, il prospère cependant mieux dans une terre meuble et substantielle. Quand il est planté, on le coupe à la hauteur requise et il perce naturellement de l'écorce plusieurs rameaux dans sa partie supérieure. On le greffe en fente sur la tige ou en écusson sur cette même tige quand elle n'est pas trop grosse, ou bien sur les jeunes branches nouvellement développées : si on le greffe en fente et qu'il ne soit pas plus gros que le pouce, il vaut mieux ne mettre qu'une seule greffe au lieu de 2 ; alors on ne fend l'églantier qu'à moitié du côté où l'on pose la greffe à peu près comme dans la greffe à la Pontoise, et on recouvre la fente, le bout de l'églantier et celui de la greffe avec de la cire à greffer. Si on le greffe en écusson sur la tige, il est avantageux de placer 2 écussons opposés : dès qu'ils commencent à pousser, c'est-à-dire quand ils se sont allongés d'une ou 2 lignes, on coupe le chicot au-dessus, le plus près possible des écussons, avec une pince-tenaille appropriée à cet usage, Pl. XXXII du volume des figures. Nous avons des garans de la bonté de cette méthode qui est encore assez nouvelle et pas assez répandue ; elle a l'avantage d'empêcher le sommet de l'églantier de se dessécher, et celui de former de suite une très-belle tête, avantages qu'on n'obtient pas toujours avec un seul écusson. Si on pose les écussons sur les jeunes branches, elles sont trop faibles pour en recevoir 2 opposés l'un à l'autre ; on n'en peut mettre qu'un, et il arrive souvent qu'après avoir rabattu ces branches, la mortalité descend jusqu'au-dessous de l'écusson du côté opposé, et qu'il périt au bout de ou 3 ans. Du reste on peut écussonner à œil poussant ou œil dormant comme dans les arbres fruitiers : à mesure que les greffes s'allongent, on les pince pour les faire ramifier et arrondir en tête.

On greffe aujourd'hui avec beaucoup de succès les roses bifères et perpétuelles sur le Bengale ordinaire ;

on sent assez la raison de ce succès sans que nous ayons besoin de la développer. Il est inutile de rappeler qu'à moins que le terrain ne soit très-humide il vaut mieux planter les églantiers à l'automne qu'au printemps, et que dès qu'ils sont greffés, il faut les attacher à des tuteurs pour les maintenir droits. Le reproche qu'on fait aux rosiers greffés sur églantier, de ne pas durer, n'est pas fondé ; ils durent autant que leur nature le comporte, quand le sujet est en harmonie avec la greffe. Quelques rosiers sont toujours plus beaux francs de pied que greffés : on doit en avoir toujours ainsi par semis, marcottes, couchage et boutures.

Tous les rosiers peuvent être forcés à la fleur, soit sous châssis à l'aide de fumier chaud, soit en serre chaude au moyen du feu, mais on ne soumet ordinairement à cette violence que les biferes et les perpétuels, parce qu'ils opposent moins de résistance. Pour le premier procédé, il faut avoir des rosiers en touffe francs de pied ou greffés près de terre, en pots ou en pleine terre, rapprochés le plus près possible sans pourtant qu'ils se nuisent : on les taille de bonne heure à l'automne et en janvier et février, ou selon l'époque qu'on a déterminée pour leur floraison, on les entoure d'un coffre et on les couvre de panneaux ; on creuse une tranchée autour du coffre et on emplit cette tranchée de fumier chaud que l'on élève aussi haut que le coffre : au bout de 15 jours on remanie le fumier en y en ajoutant de nouveau pour le réchauffer, et ainsi de suite tous les 15 jours : on donne de temps en temps de l'air pour ressuyer les rosiers et l'intérieur du coffre ; on nettoie les feuilles mortes et ce qui pourrait moisir : on augmente ou diminue la chaleur et la lumière en raison du besoin des plantes et de l'époque que l'on a marquée pour la floraison. Pour le second procédé, il suffit d'avoir des rosiers en pot, de les mettre dans une serre chaude l'hiver, sur des tablettes à part ou mêlés avec les autres plantes ; ils produisent un bel effet quand ils sont en fleurs : on peut en mettre à diverses époques pour prolonger la floraison. Si au contraire on veut retarder la floraison, il faut contrarier les rosiers, en les faisant

souffrir par la sécheresse, en les déplantant, en les plantant plus tard que de coutume, et surtout en ne les taillant que quand leurs bourgeons sont déjà longs de 6 à 8 lignes : par ces différens moyens on a des rosiers qui fleurissent 15 jours ou 3 semaines après les autres.

Les amateurs recherchent dans le rosier cultivé un beau feuillage, des fleurs bien rondes, les pétales bien coupés et disposés avec élégance et symétrie les uns sur les autres, et toujours diminuant de surface jusqu'au centre, comme dans la rose cent-feuilles, qui sera toujours un modèle pour les peintres de fleurs.

Pour se procurer de belles variétés dans les roses à fleurs doubles, il faut semer des graines récoltées sur les plus doubles qui auront pu en donner; à leur défaut, on sème des semi-doubles dont les graines donnent des plantes à fleurs doubles, mais en moins grand nombre que les 1res. Si l'on sème des simples, on pourra, sur une quantité infinie d'individus, obtenir quelques semi-doubles, qui, semées plus tard, donneront des fleurs doubles : c'est ainsi que la nature et le hasard nous ont donné les plus belles roses.

On recueille les graines des rosiers quand elles sont bien mûres. On les sème de suite en terrine, ou en plate-bande près d'un mur au levant. On couvre le semis l'hiver. On peut semer encore avec le même succès au printemps, mais il faut tremper les graines dans l'eau pendant 24 heures avant de semer. Il ne faut point enterrer les graines à plus de 5 à 6 lignes de profondeur; elles lèveront presque toutes au printemps, et quelques-unes l'année suivante. On cultive les jeunes plants avec les précautions recommandées pour tous les autres semis. Les graines de la rose *Bengale*, semées au printemps, donnent du plant qui fleurit en juin et juillet de la même année, si l'espèce s'est conservée pure; autrement on n'a guère de fleurs que l'année suivante. On fera bien de semer clair, pour ne pas faire étioler les plantes en les laissant fleurir en place. Un amateur doit toujours avoir franches de pieds toutes ses belles variétés de roses, s'il ne veut pas s'exposer à les perdre.

On taille les rosiers au printemps dans les 1ers. jours

de mars. On commence par supprimer toutes les branches mortes, malades, ou qui peuvent être remplacées plus avantageusement par d'autres, soit qu'elles existent, soit qu'elles se trouvent indiquées par des boutons; ensuite on raccourcit les pousses de l'année dernière à 1 ou 2 yeux sur la plupart des espèces, pour avoir de plus grosses fleurs; mais il y en a quelques-unes qui demandent à être taillées plus long et d'autres enfin qu'il ne faut que nettoyer pour en obtenir une grande quantité de fleurs. L'expérience apprend ces différences. Des amateurs sacrifient la floraison de juin, en taillant alors les rosiers, afin d'obtenir des fleurs en automne. Ceux des 4-saisons et les biferes se taillent seulement après les 1res. fleurs.

Choix de Rosiers grimpans, propres à couvrir des murs, des tonnelles et des treillages.

Rosier des champs. *Rosa arvensis*, fleur blanche, simple, moyenne. M. de Pronville en cultive deux charmantes variétés : l'une à fleurs semi-doubles, fort grandes, et l'autre à fleurs couleur de chair. Propres à couvrir des tonnelles.

Rosier toujours vert. *R. sempervirens*, fleurs blanches, simples, moyennes. Préférable pour couvrir des berceaux, et faire des palissades. Greffé à 10 pieds de haut sur un églantier, il forme un parasol superbe.

Rosier de Maccartney. *R. bracteata*, fleurs blanches, simples, moyennes. Propre à couvrir un berceau et à être palissé contre une muraille; mais ses tiges gèlent passé 6 degrés de froid. Il est prudent de le couvrir jusqu'à la hauteur de 3 ou 4 pieds.

Rosier de Roxburgh. *R. Roxburghi*, ressemble beaucoup au précédent et peut le remplacer.

Rosier muscat simple, *R. moschata simplex*, fleur blanche, simple. Fait de jolies palissades contre un mur ou contre un treillage. Couvrir l'hiver.

Rosier de Banks. *R. banksiana*, fleurs blanches, petites, nombreuses, à odeur de violette. Ce rosier planté en bonne terre, au pied d'un mur à l'abri du nord

peut s'élever à la hauteur de 30 à 40 pieds : plus il est grand plus il donne de fleurs. M. Godefroy possède le plus bel individu de ce rosier aux environs de Paris.

Rosiers multiflores, blanc, rose, cocciné. *R. multiflora, subalba, rosea, coccinea :* 3 variétés, à fleurs doubles, qui peuvent s'élever à 50 pieds de hauteur, le long d'un pignon à l'abri du nord : il donne considérablement de fleurs en plein air. Gèle à 10 degrés de froid.

Parmi les nombreuses variétés du R. du Bengale, on trouve pour faire de belles palissades, hautes de 5 à 6 pieds, le R. Bengale commun, le Noisette, le cent-feuilles, celui à fleurs blanches, celui à feuilles étroites; ils offrent tous des différences dans la grandeur et la couleur de leurs fleurs. 10 dégrés de froid les fatiguent.

Pour des treillages ou palissades de 10 à 12 pieds, on a la rose Boursault, et la *rosa reversa.* La première a de grandes fleurs roses semi-doubles, et la seconde des roses moyennes d'un pourpre clair.

FAMILLE des Légumineuses. *Calice divisé; corolle le plus souvent papilionacée; étamines ordinairement au nombre de* 10; *ovaire supère;* 1 *style,* 1 *stigmate; fruit le plus souvent légumineux; feuilles stipulées.* Parmi les plantes herbacées de cette famille, beaucoup sont grimpantes et demandent à être soutenues par un treillage ou des rames; toutes sans exception se multiplient de graines, se plaisent en terre franche légère, modérément arrosée, et à exposition chaude. Quelques-unes exigent l'orangerie, très-peu la serre chaude. On les sème ordinairement sur couche chaude, pour repiquer en place. Cependant celles à racines grosses et charnues craignent le repiquage. Les vivaces peuvent se multiplier d'éclats, de marcottes et de boutures. Toutes celles qui sont ligneuses se multiplient de graines qu'on met tremper quelques heures avant de les semer sur couche chaude. Comme elles craignent plus ou moins la transplantation, on place les semences des espèces délicates une dans chaque petit pot, afin de pouvoir mettre le jeune plant en place sans démotter. Quelques genres se multiplient aussi de marcottes difficiles à faire enraciner, ou, et plus rarement, de boutures encore plus hasardeuses. Très-peu produisent des rejetons et peuvent se greffer, si l'on en excepte les robiniers, acacies, féviers, et autres grandes espèces. La terre franche légère plus ou moins substantielle et la terre de bruyère, sont les seules qui leur conviennent; on place dans la 1re. les espèces les plus robustes et dont les racines sont grosses; les espèces délicates, qui ont un chevelu long et mince, doivent se mettre dans la 2e. Soit que l'on cultive ces végétaux

gétaux en pleine terre, orangerie, serre tempérée ou chaude, on leur ménagera les arrosemens, surtout lorsque la végétation s'arrête, et l'on placera près des jours, dans les endroits les plus secs, ceux qui conservent le plus long-temps leurs feuilles.

ACACIE ARBRE-DE-SOIE. ACACIE de Constantinople. ou JULIBRIZIN. *Mimosa julibrizin* W. Arbre de 30 pieds. Des Indes. Tête comme celle du pommier; feuilles grandes, 2 fois ailées, à folioles oblongues, se rapprochant le soir, au moment du sommeil. En août et septembre, fleurs d'un blanc rosé, en têtes paniculées, les pétales dépassés par les étamines rouges, en houppes soyeuses. Terre franche légère; mi-soleil. Multiplic. de graines ou de boutures, au printemps, sur couche chaude et sous châssis. Orangerie pendant les premières années.

2. ACACIE DE FARNÈSE. Cassie du Levant. *M. farnesiana* L. De l'Inde. Arbrisseau de 15 à 16 pieds, épineux, très-beau. Feuilles 2 fois ailées, à folioles petites, et se fermant chaque soir au coucher du soleil. Fin de l'été, fleurs en tête, jaunes, odorantes, petites. Même culture, mais en serre et fréquens arrosemens. Tremper aussi ses graines, ou en user le bout sur le grès.

3. ACACIE A TÊTES BLANCHES. *M. leucocephala* LAM. De l'Amér. mérid. De 20 pieds; feuilles 2 fois ailées, à folioles plus larges et plus longues; fin de l'été, fleurs d'un blanc rosé, odorantes et ramassées en têtes. Même culture, mais serre chaude.

4. A. PUDIQUE, SENSITIVE. *M. pudica*. Même lieu. Il est d'une grande irritabilité. Au moindre attouchement ses feuilles se rapprochent, et ses pétioles articulés fléchissent. Tiges de 2 pieds, armées d'aiguillons crochus; feuilles 2 fois ailées; en été, fleurs d'un rouge violet, très-petites, formant de petites houppes légères. Même culture, mais seulement une graine dans un pot pour éviter la transplantation; tenir la plante sous châssis ou en serre chaude, pour obtenir des graines.

5. A. A GRAPPES. *M. botrycephala*. HERB. DE L'AM. vol. I. *M. discolor* AND. De Botany-Bay. Tige élevée; rameaux un peu en zigzag; feuilles 2 fois ailées, à folioles petites, oblongues, un peu épaisses. En mars, grappes de fleurs en têtes, petites, d'un jaune soufre,

d'une odeur assez agréable. Terre de bruyère mêlée de terre franche légère; même culture que le n°. 1; propagation de marcottes simples. Ne reprend pas facilement de bouture.

6. A. A 2 ÉPIS. *M. distachya* et *lophanta*. De la Nouv.-Holl. Tiges de 10 à 12 pieds; feuilles 2 fois ailées, à folioles paires, oblongues, aiguës, petites; en automne et au printemps, fleurs petites, en houppes longues et légères, d'un jaune soufre, un peu odorantes. Même culture, mais mieux la serre tempérée, comme tous ceux qui en été ne fleurissent pas.

7. A. A RAMEAUX SERRÉS. *M. stricta* AND. Du Port-Jakson; feuilles ailées la 1re. année, ensuite simples, stipulées et longues; fin de l'hiver, fleurs jaunes, inodores, très-petites, en tête ronde. Même culture. Sa racine froissée exhale une mauvaise odeur.

8. A. A LONGUES FEUILLES. *M. longifolia*. De la Nouv.-Holl. Tige de 12 à 16 pieds; feuilles lancéolées, oblongues, obliques et glanduleuses au sommet; à la fin de l'hiver, fleurs en épis longs, jaune citron; étamines assez longues pour cacher les pétales. Même culture. Cette espèce produit un effet charmant en fleurs, et ne se multiplie facilement que de graines et de marcottes.

9. ACACIE TOUJOURS FLEURIE. *M. semperflorens*. Tige droite, haute de 4 à 6 pieds; rameaux étalés; feuilles oblongues lancéolées, glauques; fleurs en petites têtes jaunâtres, odorantes, disposées en grappes axillaires. Fleurit presque toujours. Serre tempérée. Terre de bruyère. Encore rare dans le commerce. M. Soulange en possède un pied de la plus grande beauté.

10. A. A FEUILLES DE LIN. *M. linifolia*. De Botany-Bay. Tige de 10 à 14 pieds, à rameaux flexibles et pourprés; feuilles linéaires, longues, pointues; tout l'été, fleurs en têtes, petites, d'un jaune pâle, et odorantes. Même culture.

11. A. VERTICILLÉE. *M. verticillata*, HERB. DE L'AM. vol. 7. De la Nouv.-Galles. Feuilles verticillées, linéaires, subulées, piquantes; de mars en mai, fleurs jaunes, en épis cylindriques. Même culture, comme les suivans.

12. A. A FEUILLES DE GENÉVRIER. *M. juniperina*.

VENT. De la mer du Sud. Tige droite; rameaux pendans, jaunâtres; feuilles linéaires, acuminées, à 2 stipules sétacées; au printemps, fleurs en petite tête ronde et jaunâtre.

13. A. A FEUILLES OBLIQUES. *M. obliqua* H. P. Même lieu. Rameaux d'un rouge foncé et courbés; feuilles lancéolées, obliques, d'un rouge vif, ensuite vertes, mais bordées de rouge; en automne, fleurs petites, en grappes.

14. A. ODORANTE. *M. suaveolens* SMITH. Même lieu. Tige et rameaux rougeâtres; feuilles oblongues, linéaires glauques; en hiver, fleurs globuleuses, odorantes, jaune pâle.

15. A. HÉTÉROPHYLLE. *M. heterophylla* LAM. De l'Ile de France. Feuilles simples et bipinnées; les simples linéaires courbées, en faux, blanchâtres, puis vertes; fleurs globuleuses, et de la grosseur d'un pois.

16. A. A FLEURS NOMBREUSES. *M. floribunda* VENT. De la Nouv.-Holl. Bel arbuste. Tige de 6 pieds; feuilles nombreuses, linéaires, longues, pointues; au printemps, fleurs d'un jaune soufre, odorantes, opposées 2 à 2, en épis.

17 A. A FEUILLES DE MYRTE *M. myrtifolia* SMITH. De la Nouv.-Holl. Comme les suivans, jusqu'au n°. 20. Tige à rameaux tranchans, feuilles oblongues, acuminées, à bords épaissis; fleurs petites, rares, en épis globuleux.

18. ACACIE A FEUILLES LARGES. *M. latifolia* H. ANG. *M. dodonæifolia*. H. P. Feuilles lancéolées, visqueuses, un peu en faux, avec 2 glandes à leur base; tige élevée.

19. A. ONDULÉE. *M. paradoxa* HERB. DE L'AM. vol. 8. Tige droite, rameuse, 2 épines à chaque insertion des feuilles; celles-ci alternes, lancéolées oblongues. très-entières, ciliées, plus larges d'un côté que de l'autre, à pointe recourbée en crochet. Fleurs jaunes.

20 A. DE SAINTE-HÉLÈNE. *M. conspicua* ou *pendula* HORTUL. Rameaux pendans comme le saule pleureur: feuilles courtes, falciformes, mucronées, pubescentes; en automne, fleurs nombreuses, jaunes, en longs épis. Plante très-pittoresque, encore rare. Multiplic. difficile de marcottes. Serre tempérée: terre de bruyère.

21. A. A FEUILLES EN FAUX. *M. ensifolia* H. ANG.

M. falcata, HERB. DE L'AM. vol. 8. Tige de 12 à 15 pieds; rameaux à angles tranchans; feuilles oblongues, courbées en faux, pointues, fin de l'hiver, fleurs en épis axillaires et d'un jaune citron.

22. A. SENTITIVE. *M. sensitiva.* Tige de 10 à 12 pieds; branches et rameaux longs, grêles, à aiguillons crochus; feuilles à 4 folioles ovales-lancéolées, irritibles; fleurs pourpres, en têtes, tout l'été.

23. A. A GOUSSES ÉTROITES. *M. virgata* JACQ. *M. angustifolia* LAM. Tige grêle de 2 pieds; feuilles à 15 paires de folioles petites, étroites; fleurs blanches en petites têtes, fin de l'été.

24. A. A FRUITS SUCRÉS. *M. inga.* Grand arbre de l'Amér. mérid.; feuilles ailées, de 3 à 5 paires de folioles ovales-lancéolées; fleurs grandes, blanchâtres; légume long, contenant une pulpe sucrée. Serre chaude.

25. A. DE MALABAR. *M. lebbeck.* De l'Inde. Tige droite; feuilles de 6 à 12 paires de folioles assez grandes, ovales, glauques; fleurs en tête ombelliforme; étamines très-longues; légume de 7 pouces. Serre chaude.

26. A. PUBESCENTE. *M. pubescens* HERB. DE L'AM. vol. 2. De la Nouv.-Holl. Tige de 3 pieds; feuilles 2 fois ailées, à 10 ou 12 paires de folioles petites, lineaires, pubescentes; au printemps, fleurs en têtes, très-petites, jaunes, disposées en grappes.

27. ACACIE TIRE-BOUCHON. *M. strombulifera* LAM. Du Pérou. De 6 à 7 pieds; feuilles très-petites, à 2 pinnules, chacune de 4 à 6 paires de folioles d'une ligne, obtuses; fruits en gousses roulées en spirales. Terre franche légère et substantielle; de serre chaude. Multiplic. de graines en pots, sur couche ou dans la tannée et sous châssis ou cloche, de même que le jeune plant après le repiquage.

28. A. BIFURQUÉE. *M. furcata* DESF. D'Afrique. Épineux; feuilles conjuguées, à pinnules linéaires. Même culture.

29. A. BLANCHE. *M. alba.* De l'Amér. mérid. Feuilles à 3 paires de folioles, ovales; pétioles un peu ailés. Culture du n°. 25.

30. A. PORTE-CORNE. *M. cornigera.* De l'Amér. sept.

Arbrisseau de 12 à 15 pieds; 4 à 5 paires de pinnules à 18 ou 20 paires de folioles oblongues, à 2 épines stipulaires; fleurs petites, jaunes et en épis. Culture du n°. 25.

31. A. PARESSEUSE. *M. pigra, M. asperata.* De la Vera-Cruz. Tige de 4 pieds, hérissée de poils épineux et d'aiguillons crochus; 8 à 14 pinnules, 30 à 40 paires de folioles linéaires; épine à la base des pinnules; fleurs petites, en têtes globuleuses. Culture du n°. 25.

32. A. A FRUITS ÉPINEUX. *M. aculeaticarpa.* Tige et légume aiguillonnés; feuilles 3 fois ailées; 7 à 10 paires de pinnules garnies de 10 folioles linéaires et obtuses; fleurs en épis globuleux. Culture du n°. 25.

33. A. TÉTRAGONE. *M. quadrangularis.* — *M. tetragona* WILLD. De Caraque. Tige de 8 pieds; feuilles 2 fois ailées, à 5 ou 6 pinnules, et à 16 ou 19 folioles linéaires; fleurs solitaires, à longs filamens jaunes. Culture du n°. 25.

34. A. A FEUILLES DE BAGUENAUDIER. *M. speciosa.* WILLD. Feuilles 2 fois ailées à 4 ou 5 pinnules, et 9 à 21 paires de folioles; en août, fleurs en épis. Culture du n°. 25.

35. ACACIE A ÉPINES D'IVOIRE. *M. eburnea.* — *M. leucantha* JACQ. De l'Inde. Épines longues, blanches comme de l'ivoire; feuilles à 4 paires de folioles oblongues, fort petites; fleurs jaunes, petites, en paquets globuleux. Même culture, mais serre tempérée.

36. A. DÉCURRENTE. *M. decurrens.* De la Nouv.-Holl. Tige de 30 pieds; feuilles 2 fois ailées, de 8 à 10 pinnules et à 30 ou 36 paires de folioles linéaires; fleurs petites, d'un jaune clair, en têtes globuleuses. Culture du n°. 5.

37. A. MUCRONÉE. *M. mucronulata.* De la Nouv.-Holl. Tiges et rameaux anguleux; feuilles articulées, lancéolées linéaires, un peu courbées en faux, et larges de 3 pouces. Même culture.

38. A. TROMPEUSE. *M. decipiens.* HERB. DE L'AM. vol. 6. De la Nouv.-Holl. De à 3 4 pieds. Feuilles triangulaires, par l'absence de l'un des demi-diamètres, à nervure principale placée sur un côté, et se prolongeant en pointe. En avril et mai, fleurs très-petites,

en têtes globuleuses d'un jaune fort pâle. Serre tempérée; en pot et terre de bruyère. Multiplic. de marcottes.

39–40. A. ÉLÉGANTE. *M. elegans* AND. *M. microphylla* H. P. De la Nouv.-Holl. Rameaux en zigzag, à aiguillons fins et rougeâtres; feuilles géminées, à 5 paires de folioles petites et obtuses au sommet; fleurs d'un beau jaune et en globe, tout l'été. Même culture.

41. A. A TRÈS-LONGUES FEUILLES. *A. longissima* WENDL. Rameaux triquêtres; feuilles linéaires, longues de 6 à 8 pouces; fleurs jaunes, petites, en épi interrompu, axillaire.

Il existe encore beaucoup de belles espèces d'acacie, telles que les *M. truncata, glauca, portoricensis, dolabriformis, alata, rutæfolia,* etc., qui demandent en général la même culture. — 256 espèces, y compris les *Inga*.

Les graines de toutes les acacies se conservent plusieurs années. Ces arbres et arbrisseaux produisent beaucoup d'effet, principalement dans les serres, par leur joli feuillage, et plusieurs par leurs fleurs.

FÉVIER D'AMÉRIQUE. Acacia triacanthos, *Gleditzia triacanthos* L. Du Canada. Bel et moyen arbre, de pleine terre. Racines pivotantes; épines nombreuses, longues, acérées, ordinairement 3 dans l'aisselle de chaque feuille; feuilles 2 fois ailées, à 12 ou 15 paires de folioles ovales-allongées, très-petites, à odeur agréable lorsqu'on les froisse; en mai et juin, fleurs en grappes, peu apparentes, et blanc sale; jolies gousses, grandes, brunes, marquées de larges taches d'un beau rouge. Variété : FÉVIER SANS ÉPINES. *G. inermis* H. P. Folioles petites; gousses très-longues; bois dur, mais cassant. Terre légère, plus sèche qu'humide; mi-soleil. Multiplic. de graines, en avril, en pleine terre, exposition chaude.

2. FÉVIER MONOSPERME. *G. monosperma* MICH. De la Caroline. Arbre aussi élevé; rameaux hérissés d'épines à 3 pointes; feuilles 2 fois ailées, de 9 à 13 paires de folioles; fleurs verdâtres; gousses ovales, mucronées. Même culture, mais plus délicat, et perdant ses jeunes pousses presque tous les hivers. Avant de le mettre

en pleine terre, on le tient pendant 3 ou 4 ans en pots pour le rentrer.

3. Févier de la Chine. *G. sinensis* Lin. *G. horrida* Willd. Arbre aussi grand; tronc hérissé d'épines en faisceau, de 6 pouces; branches armées d'épines, à 3 ou 4 dards latéraux de 2 pouces; feuilles 2 fois ailées, à 4 pinnules, et 6 à 7 paires de folioles larges, ovales. Culture du n°. 1.

4. Févier a grosses épines. *G. macrocanthos* H. P. De la Chine. Tiges et branches armées de grosses épines fort pointues, très-dures, sur lesquelles sont 2 autres plus courtes et opposées; feuilles d'abord simplement ailées, de 10 à 12 paires de folioles ovales-oblongues, ensuite 2 fois ailées; rameaux courts et forts. Excellent pour haies impénétrables. Culture du n°. 1.

5—7. Févier de la mer Caspienne. *G. caspiana* Bosc. Le plus beau de tous. Tronc et branches garnis d'épines très-longues, recourbées; rameaux en zigzag; feuilles 2 fois pinnées, d'un pied de long, à pinnules d'un côté, ayant 12 à 15 paires de folioles ovales, de l'autre des folioles de 15 à 18 lignes de long. Même culture.— F. verdatre. *G. subvirescens* Hort. ang. De la Chine. Même culture. Toutes ces espèces se greffent sur la première; leur bois est dur et cassant. Ils produisent beaucoup d'effet. — 7 espèces.

BONDUC ou Chicot du Canada. *Gymnocladus Canadensis* Lam. *Guilandina dioïca* L. Bel arbre, rustique, de 60 pieds, et en France de 25 à 30, à racines pivotantes, et à tête régulière; feuilles de 2 ou 3 pieds, bipinnées, à folioles ovales; en juin, fleurs dioïques, en grappes tubulées et blanches. Terre franche légère; exposition un peu abritée. Multiplic. de semis en planches qu'on garantit de la gelée la 1re. année; ou de rejetons, racines ou marcottes à la manière des œillets; bois rosé, dur et propre pour l'ébénisterie. — 1 espèce.

CAROUBIER ou Caroube a siliques. *Ceratonia siliqua* L. De la France mérid. Arbre de 2e. grandeur dans le midi de la France, en pleine terre; tronc raboteux; feuilles persistantes, à 6 ou 8 folioles ovales; en août, fleurs en grappes, petites et pourpre foncé; fruit long

d'un pied, contenant une pulpe rougeâtre, bonne à manger quand elle est sèche, mais un peu laxative. Terre à oranger; exposition au midi; orangerie. Propagation de graines sur couche, difficilement de marcottes; peu d'arrosemens; bois très-dur et presque incorruptible. — 1 espèce.

SCHOTIA ÉCARLATE. *Schotia speciosa* JACQ. HERB. DE L'AM. vol. 1. Du Cap. De 20 pieds, et ne s'élevant ici qu'à 3; feuilles persistantes, ailées, à 12 ou 13 folioles petites, ovales, avec une pointe courte. D'octobre en décembre, fleurs assez grandes, d'un rouge éclatant, en grappes. Serre tempérée ou mieux chaude pour en faciliter la floraison. Multiplic. par les graines venues du pays, ou par marcottes fort difficiles à faire, et lentes à croître, ou par des boutures qui demandent des soins. Mélange de parties égales de terre de bruyère, de terre de pré et de terre franche. Arroser avec modération, surtout aux époques où il cesse de végéter. — 1 esp.

CASSE DU MARYLAND. *C. marylandica* L. Belle et vivace; tiges de 3 à 4 pieds; feuilles ailées à 16 folioles ovales-oblongues; d'août en octobre, fleurs nombreuses, en grappes, d'un jaune éclatant; mi-soleil. Multiplic. de graines ou d'éclats. Arrosemens fréquens.

2. CASSE DE BUENOS-AYRES. *Cassia falcata* L. Arbriss. de 8 à 10 pieds; feuilles à 8 folioles ovales-lancéolées et obliques; en septembre, fleurs en bouquets, d'un jaune éclatant. Terre franche légère, au midi; orangerie ou bache. Multiplic. au printemps, de graines et de boutures sur couche et sous châssis. — CASSE COTONNEUSE. *C. tomentosa* L. f. Bel arbriss. du Chili, de 4 pieds; feuilles persistantes, à 6 ou 8 paires de folioles oblongues, à côtés inégaux, cotonneuses et blanchâtres en dessous; en février et mars, quelquefois en septembre, fleurs en grappes, grandes et d'un beau jaune. Même culture, mais plus d'eau en été. — CASSE A GRANDES FLEURS. *C. grandiflora* H. P. — *C. corymbosa* LAM. Du Mexique. Arbrisseau charmant, à 6 folioles opposées, oblongues, un peu arquées; de juillet en octobre, fleurs en corymbe, d'un beau jaune. — CASSE A GRANDES STIPULES. *C. stipulacea* AIT. Du Chili. Arbrisseau à

fleurs jaunes comme le précédent, remarquable par la grandeur de ses stipules. Même culture. — 118 espèces.

SPAENDONCÉA A FEUILLES DE TAMARIN. *Spaendoncea tamarindifolia* DESF., HERB. DE L'AM. vol. 6. De l'Arabie. Arbrisseau de 8 à 10 pieds; feuilles persistantes, ailées, de 20 à 25 folioles oblongues; en septembre, fleurs larges d'un pouce, d'abord blanches, ensuite d'un rose foncé, pendantes. Serre chaude. Multiplic. de marcottes. — 1 espèce.

BAUHINIER A LOBES ÉCARTÉS. *Bauhinia divaricata* LAM. De l'Inde. Arbriss. de 4 à 5 pieds; feuilles en cœur; de juillet en septembre, fleurs assez grandes, blanches, en grappes. Terre franche légère; constamment de serre chaude. Multiplic. de graines sur couche chaude et sous châssis; repiquer avec précaution pour ne pas blesser les racines, fréquens arrosemens, même en hiver. — BAUHINIER POURPRE. *B. purpurea* L. De l'Inde. Arbre élevé; feuilles obrondes à 2 lobes pliés l'un sur l'autre; fleurs purpurines, agréables. Même culture comme pour les *B. aculeata, aurita, variegata, porrecta, candida, tomentosa et scandens.* — 23 espèces.

GAINIER COMMUN. Arbre de Judée. *Cercis siliquastrum* L. De la France mér. Arbre de 3e. grandeur; racines pivotantes; feuilles grandes en cœur arrondi ou échancrées; en avril ou mai, avant les feuilles, fleurs en petits bouquets sur le vieux bois et même sur le tronc, très-nombreuses, d'un beau rose. Terre légère, midi. Mult. de semis en rayons. Couvrir le jeune plant pendant les gelées, et repiquer au printemps suivant. On le forme à tige, en buisson ou en palissade. Il souffre la tonte, et produit beaucoup d'effet à la fleur. Bois très-dur. Variété à fleurs blanches. — GAÎNIER DU CANADA, BOUTON-ROUGE. *Cercis canadensis* L. Plus bas; fleurs plus petites; feuilles cordiformes avec une pointe. Même culture. — 2 esp.

SOPHORA DU JAPON. *Sophora japonica* L. Grand arbre de pleine terre, à tronc droit; rameaux un peu pendans; feuilles ailées, à folioles impaires, petites, ovales; en août, fleurs en grappes et d'un blanc sale. On le propage de jets enracinés, de racines ou de graines. et de marcottes par entailles. Jeune, il a besoin d'être

garanti du froid, et demande toujours une bonne exposition. Il n'est pas difficile sur le terrain, mais il végète mieux en terre franche; il mérite d'être considéré comme utile et forestier. Il a une charmante variété; S. PLEUREUR, *S. pendula*, dont les rameaux, tout-à-fait inclinés vers la terre, et presque appliqués au tronc, produisent un effet aussi agréable que singulier. On le greffe sur le précédent à une grande hauteur.

2. SOPHORA DU CAP. *S. capensis* L. Tige droite et blanchâtre; feuilles ailées à folioles nombreuses, lancéolées, blanchâtres et cotonneuses. Multiplic. de graines sur couche ou de marcottes par incision; serre chaude.

3. SOPHORA DORÉ. *S. aurea. Robinia subdecandra* L'HÉRIT. *Podalyria aurea* WILLD. De l'Afrique. Feuilles ailées, à folioles ovales-oblongues; en juillet, fleurs jaunes; serre chaude; même culture.

4. SOPHORA SOYEUX. *S. sericea* AND. Du Cap. Feuilles simples, ovales-elliptiques, soyeuses, argentées, luisantes, à pointe recourbée; fleurs, de décembre en mars. Orangerie et culture du précédent.

5. SOPHORA A PETITES FEUILLES. *S. parvifolia*. Espèce introduite en France par M. Noisette; serre chaude. — 9 espèces.

PODALYRE BIFLORE. *Podalyria biflora* LAM. *Sophora biflora* L. Tige de 4 ou 5 pieds; feuilles ovales-obrondes, argentées, à pointe blanche; en novembre-janvier, fleurs très-grandes, d'un beau blanc de lait, à calice renflé et de couleur de rouille. Multiplic. de semences et de boutures: il se conduit comme les autres arbustes du Cap; orangerie près des jours.—PODALYRE SOYEUSE. *P. sericea*. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du Cap. Arbuste de 2 à 3 pieds; rameaux soyeux et blanchâtres; feuilles ovales, couvertes de poils soyeux et argentés; en juillet et août, fleurs assez grandes, roses. Orangerie. Multiplic. de marcottes ou de graines.

PODALYRE A FLEURS BLEUES. *Podalyria australis* W. *Sophora australis* L. *Baptisia australis* R. BR. De la Caroline. Vivace. Tiges de 2 pieds, en touffe; feuilles à 3 folioles cunéiformes; en été, fleurs grandes, d'un joli bleu, à carène d'un blanc verdâtre et disposées

en une longue grappe. Terre franche légère ; midi. Mult. de graines sur couche tiède ou d'éclats. — 9 espèces.

VIRGILIER A BOIS JAUNE. *Virgilia lutea* MICH. HERB. DE L'AM. vol. 3. Dédié à Virgile. Arbre de 30 à 40 pieds dans l'Amér. septent., de 15 à 20 chez nous ; à feuilles ailées, 5–9 grandes folioles ovales-oblongues ; en juin, fleurs blanches en grappes longues et pendantes, Multiplic. de graines qu'il donne assez abondamment. Terre ordinaire, plus sèche qu'humide. Son bois est jaune. — 4 espèces.

CHORIZEMA A FEUILLES DE HOUX. *Chorizema ilicifolium* H K. HERB. DE L'AM. vol. 2. De la Nouv.-Holl. Arbuste de 1 à 2 pieds, à rameaux grêles, épineux comme ceux du houx ; feuilles ovales ; de mai en août, fleurs en grappes, petites, étendard jaune, lavées et fouettées de rouge vif. Terre de bruyère ; peu d'eau, surtout en hiver. Serre tempérée ou bâche ; semences et boutures au printemps, sur couche tiède sous châssis. — 3 esp.

AOTUS VELU. *Aotus villosa* SM. De la Nouv.-Holl. Arbuste d'un à 2 pieds, à rameaux filiformes, pubescens ; feuilles linéaires, alternes, opposées et ternées glanduleuses en dessus ; en juin, fleurs axillaires, jaunes, étendard rayé de pourpre. Serre tempérée, terre de bruyère. Boutures. Chez M. Cels. — 1 espèce.

EUTAXIE A FEUILLES DE MYRTE. *Eutaxia myrtifolia* R. BR. *Dillwinia myrtifolia* SM. Nouv.-Holl. Arbrisseau très-élégant ; rameaux droits ; haut de 2 à 3 pieds : feuilles opposées, obovales-lancéolées, mucronées, longues de 8 à 10 lignes ; pétiole court, décurrent, stipulaire. D'avril en juin, fleurs jaune-orangé, axillaires, maculées de mordoré, étamines libres. Serre tempérée. Terre substantielle, légère. Multiplic. de graines et de boutures. — 1 espèce.

DILLWINIA A FEUILLES LANCÉOLÉES. *D. lanceolata* HORTUL. HERB. DE L'AM. vol. 8. Arbrisseau de 3 à 4 pieds, à rameaux effilés ; feuilles linéaires, aiguës ; en mai, fleurs latérales, nombreuses, petites, jaunes, striées de rouge au centre ; étamines monadelphes. Serre tempérée. Terre légère ou de bruyère. Multiplic. de graines et de boutures. — 5 espèces.

DAVIESIE À LARGES FEUILLES. *Daviesia latifolia* R. Br. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 2 à 4 pieds, peu rameux; feuilles obovales, coriaces, mucronées; en avril, grappe axillaire de petites fleurs jaune mordoré, lavées et striées de pourpre. Serre tempérée. Terre de bruyère. Multipl. de boutures et marcottes. Chez M. Cels. — 12 espèces.

ASPALATHE CILIÉ. *Aspalathus ciliatus* Thumb. Du Cap. Arbrisseau de 3 à 4 pieds; feuilles ternées, divisées profondément en 3 folioles, subulées, épineuses; juin à juillet fleurs jaunes, réunies 5 à 6 ou davantage en tête. Terre de bruyère et en pot; orangerie. Multipl. de semences et de boutures. Chez M. Cels. —66 espèces.

GASTROLOBIER BILOBÉ. *Gastrolobium bilobum* Hort. Kew. Herb. de l'Am. vol. 6. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 3 à 4 pieds, à rameaux verticillés; feuilles oblongues, cunéiformes, soyeuses en dessous, échancrées au sommet; en juin et juillet, fleurs en corymbe, jaune foncé mêlé de rouge-brun, à étendard arrondi, marqué vers sa base de stries d'un rouge foncé. Orangerie. Multiplic. de graines et de marcottes. — 1 esp.

LIPARIA SPHÉRIQUE. *Liparia sphærica* L. Herb. de l'Am. vol. 6. Du Cap. Arbrisseau de 4 pieds; feuilles lancéolées, piquantes, érigées; en été, charmantes fleurs jaune foncé, en grosses têtes. Terre franche légère. Multiplic. de boutures.—Liparia lancéolée. *L. lanceolata* Hortul. De 2 à 3 pieds; feuilles linéaires, ciliées dans leur jeunesse; en juin-juillet, fleurs jaunes. Multiplic. facile par les graines.—Liparia velue. *L. villosa* L. Jolie espèce, remarquable par la blancheur de son feuillage; elle est très-délicate; même culture. Toutes 3 de serre tempérée. — 3 espèces.

PLATYCHILIER de Cels. *Platychilum celsianum* Hortul. Herb. de l'Am. vol. 3. De la Nouv.-Holl. Cultivé chez M. Cels, dont le père l'a reçu de M. de la Billardière. Arbrisseau de 4 à 5 pieds; feuilles elliptiques-lancéolées, persistantes; en mars et avril, fleurs d'un beau bleu améthyste, en grappes latérales, nombreuses, d'un très-joli effet pendant 5 à 6 semaines. Terre de bruyère; serre tempérée; arrosemens fréquens pendant

le printemps et l'été. Il reprend difficilement de marcottes, et donne rarement des graines. — 4 espèces.

HOVEA A FEUILLES LINÉAIRES. *Hovea longifolia* R. BR. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 2 pieds, droit; feuilles linéaires, raides, ferrugineuses en dessous, longues de 2 pouces; en février, petites fleurs axillaires, bleu vif. — HOVEA A FEUILLES LANCÉOLÉES. *H. lanceolata* SIMS. Même pays et même port; feuilles lancéolées, rétrécies aux deux bouts; fleurs axillaires également bleues et plus grandes. Cultivées toutes 2 chez M. Cels, en pot et terre de bruyère, et rentrées l'hiver en serre tempérée. Multiplic. difficile de boutures et marcottes. —4 espèces.

BRACHYSÈME A FEUILLES LARGES. *Brachysema latifolium*. BROWN. HERB. DE L'AM. vol. 7. De la Nouv.-Holl. Arbuste de 4 à 5 pieds, à rameaux grêles et sarmenteux. Feuilles alternes, ovales, entières; en avril et mai, fleurs latérales, d'un beau rouge, 1 à 3 ensemble. En pot et terre de bruyère; serre tempérée. Multiplic. de marcottes et de graines.—2 espèc

SWAINSONIE A FEUILLES DE CORONILLE. *Swainsonia coronillæfolia* R. BR. HERB. DE L'AM. vol. 3. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau rameux; Feuilles ailées à folioles nombreuses, oblongues, échancrées au sommet; de juin à octobre, grappe de fleurs assez grandes, rose pourpré tendre, légume à pédicelle court. — SWAINSONIE A FEUILLES DE GALÉGA. *S. galegifolia* AIT. *Colutea galegifolia* SIMS. HERB. DE L'AM. vol. 3. De la Nouv.-Holl. Fleurs d'un rouge éclatant, à légère odeur de vanille; légume à long pédoncule. Multiplic. de graines. Orangerie; terre franche légère, ou de bruyère. — 3 espèces.

EDWARSIER A GRANDES FLEURS. *Edwarsia grandiflora* SAL. HERB. DE L'AM. vol. 3. *Sophora tetraptera* W. Arbrisseau de la Nouvelle-Zélande, de 10 à 12 pieds; feuilles ailées avec impaire, de 12 à 20 paires de folioles ovales-oblongues; en avril et mai, fleurs d'un beau jaune, grandes, en grappes un peu pendantes. Multiplication de graines sur couche, ou de marcottes par incision; reprend difficilement. Pleine

terre médiocre, quand il a acquis une certaine grandeur, et couvrir l'hiver, avec paillassons; mieux, orangerie. — EDWARSIER A PETITES FEUILLES. *E. microphylla* SAL. Moins grand et du même pays. Mêmes soins, mais ne résiste point en pleine terre; en avril et mai, fleurs moins longues et plus grosses; feuilles composées de plus de 20 folioles arrondies, échancrées au sommet. Terre franche légère. — 3 espèces.

CALLISTACHYS A FEUILLES LANCÉOLÉES. *Callistachys lanceolata* VENT. Joli arbriss. de la Nouv.-Holl. Tige élevée; feuilles verticillées de 3 ou 4, lancéolées, très-ouvertes pendant le jour, se redressant le soir; en août, fleurs en bel épi, d'un beau jaune, étendard marqué à la base de rayons courts et rouges. Terre de bruyère; orangerie. Multiplic. de graines et de boutures sur couche tiède, et sous châssis au printemps, ou de marcottes. — 1 espèce.

PLATYLOBIER ÉLÉGANT. *Platylobium formosum* SMITH. De la Nouv.-Holl. comme les suivans. Feuilles persistantes, en cœur, un peu velues; en juin, fleurs grandes, d'un beau jaune orangé; étendard marqué à sa base d'une tache et de rayons carmin, en dessous d'un rouge roux, presque noir sur le bord du limbe. — PLATYLOBIER SCOLOPENDRE. *P. scolopendrium* SMITH. Arbrisseau singulier par ses branches ailées, plates, vertes, molles d'abord, et prenant ensuite une consistance coriace, mais flexible; feuilles ovales et petites; en mai, fleurs jaunes, à large étendard concave, taché de rouge. — PLATYLOBIER A FEUILLES LANCÉOLÉES. *P. lanceolatum* HERB. DE L'AM. vol. 4. Arbrisseau de 2 à 3 pieds; feuilles lancéolées, rangées des 2 côtés des rameaux; en juin, fleurs axillaires, solitaires, à étendard grand, jaune; à racine courte et d'un rouge vif. Ces 3 arbrisseaux veulent la terre de bruyère et l'orangerie près des jours et dans la partie la plus sèche: ils craignent l'humidité. On les tient dans des pots petits en raison de leur volume. Multiplic. de graines sur couche et sous châssis, et l'hiver suivant, rentrer les jeunes élèves en serre tempérée — 4 espèces.

BORBONE CRÉNELÉE. *Borbonia crenata* L. HERB.

DE L'AM. vol. 4. Du Cap. Arbuste de 2 à 3 pieds; feuilles alternes, arrondies, crénelées et ciliées; plusieurs fleurs terminales, petites, jaune roussâtre, se succédant depuis mai jusqu'en août. Terre de bruyère; serre tempérée; multiplic. de graines et marcottes.

2. BORBONE A GRANDES FLEURS. *B. cordata* L. Du Cap. Frutescent, droit, simple, de 2 à 4 pieds; feuilles ovales arrondies, érigées, d'un vert blanchâtre. Tout l'été, fleurs jaunes, grosses, en grappe simple droite, terminale. Serre tempérée; terre de bruyère. Multiplic. de graines. — 9 espèces.

CYTISE DES ALPES, AUBOURS, FAUX-ÉBÉNIER. *Cytisus laburnum* L. Indigène. Arbre de 3e. grandeur; feuilles à 3 folioles oblongues; en mai, fleurs jaunes et en grappes pendantes. Tout terrain sec, excepté la craie. Mi-soleil, semis au printemps en terre meuble, mettre en place l'année suivante avec son pivot. Variété à feuilles panachées; autre variété à feuilles de chêne. *C. laburnum quercifolium* HORTUL. Cette dernière, très-curieuse, a les folioles souvent au nombre de 5 et toujours échancrées comme celles du chêne. Cultivée chez M. Godefroy.

CYTISE ODORANT. *C. odoratus* H. P. Celui-ci a les feuilles luisantes et beaucoup plus larges; on le greffe sur le premier dont le bois dur et propre à faire des cercles, des échalas, servait autrefois à faire des arcs.

CYTISE D'ADAM. *C. Adami* HORTUL. Nouvelle variété obtenue en 1826 par M. Adam, pépiniériste à Vitry. Se distingue du cytise des Alpes par ses feuilles plus petites, moins soyeuses, et par ses fleurs roses.

2. CYTISE NOIRATRE ou CYTISE A ÉPIS. *C. nigricans* L. Arbrisseau de 3 à 4 pieds; de la France. Feuilles à 3 folioles oblongues; en juin et juillet, longues grappes de fleurs jaunes, odorantes. Multiplic. de graines au printemps. Pour le mettre à haute tige, on le greffe sur le premier. Il noircit par la dessiccation, d'où son nom.

3. CYTISE A FEUILLES SESSILES, PETIT CYTISE ou TRIFOLIUM DES JARDINIERS. *C. sessilifolius* L. Indigène. De 6 pieds. Feuilles ternées, obovales; en juin, fleurs d'un beau jaune, en épis, couvrant l'arbuste qu'on tond quand elles sont passées; de greffe sur le premier, pour

former une tête. Même culture, mais terre légère; boutures et marcottes.

4. Cytise a fleurs en tête, *C. capitatus* Jacq. De la France mérid. Joli arbuste de 2 pieds formant touffe; feuilles persistantes, à 3 folioles oblongues; en juin et juillet, quelquefois en automne, fleurs à calice ventru, grandes, en tête, et d'un jaune aurore. Même culture.

5. Cytise d'Autriche. *C. austriacus* L. Même port; feuilles blanchâtres; fleurs jaunes en tête au printemps et à l'automne.

6. Cytise argenté. *C. argenteus* W. Indigène. De 6 à 8 pouces. Tiges presque couchées; feuilles à 3 folioles ovales-lancéolées et soyeuses; en août, fleurs petites, jaunes. Orangerie, ou au moins garantir des gelées.

7. Cytise pourpré. *C. purpureus* Jacq. Herb. de l'Am. vol. 8. D'Autriche; rameaux couchés; feuilles à folioles petites et lancéolées; fleurs rouges, assez grandes. Culture du n°. 4.

8. Cytise a 3 fleurs. *C. triflorus* W. Même culture.

9. Cytise tomenteux. *C. tomentosus* And. Herb. de l'Am. vol. 6. Du Cap. Arbuste de 2 pieds; feuilles à 3 folioles ovales, un peu aiguës, cotonneuses en dessous; en septembre, fleurs jaunes, en grappe. Orangerie.

10. Cytise biflore. *C. biflorus* l'Hér. Feuilles à 3 folioles oblongues; en mai et juin, fleurs jaunes. Chez M. Godefroy, à Ville-d'Avray.

11. Cytise feuillu. *C. foliosus* l'Hér. Des Canaries. Arbrisseau de 2 à 4 pieds; feuilles trifoliées, très-petites et fort nombreuses; fleurs jaunes en tête. Orangerie. Terre de bruyère.

12. Cytise du Volga. *C. Volgaricus* L. fils. Tiges couchées: feuilles ailées avec impaire, à 10-12 paires de folioles arrondies; fleurs jaunes en grappes latérales, à calice visqueux. — 44 espèces.

CROTALAIRE pourprée. *Crotalaria purpurescens*. Lam. De l'Ile de France. Tige droite, laineuse; feuilles à 3 folioles obtuses; en mai, fleurs en grappe, rouge pourpre, ayant l'étendard plus pourpre. Terre franche légère; exposition chaude, de graines sur couche chaude et sous châssis; arrosemens fréquens.

Crotalaire en arbre. *Crotalaria arborescens*. Lam. De l'île Bourbon. De 5 à 6 pieds; feuilles ternées, à folioles ovales et à stipules caduques; de juillet en octobre, fleurs grandes, en grappes, d'un jaune éclatant; étendard taché de pourpre et strié. Terre franche légère; exposition chaude; serre tempérée. Multiplic. de drageons ou de boutures, et de graines au printemps, sur couche chaude et sous châssis; arrosemens fréquens. Le jeune plant sur couche jusqu'à la rentrée.—Crotalaire élégant. *C. purpurea* Vent. Du Cap. Tige de 3 pieds, ayant besoin d'un tuteur; rameaux articulés; feuilles à 3 folioles lancéolées; fleurs, au printemps, de longue durée, d'un rose foncé, en grappes; l'étendard taché de jaune. Même culture.—Crotalaire toujours fleuri. *C. semperflorens* Vent. De l'Inde. Tiges de 6 pieds; feuilles persistantes, ovales; presque en tout temps, fleurs en grappes moyennes, d'un joli jaune. Même culture, mais chaleur plus soutenue.—Crotalaire renflé. *C. turgida* Hortul. Herb. de l'Am. vol. 4. Feuilles à 3 folioles ovales; en juillet et en automne, fleurs jaunes, parsemées de lignes rougeâtres. Cette espèce a été introduite par M. Noisette, qui, jusqu'à présent, n'a encore pu la multiplier ni de boutures ni de marcottes. Terre de bruyère et serre tempérée. Nous ignorons son lieu natal. — 84 espèces.

GOODIA a feuilles de Lotus. *Goodia lotifolia* Sal. Herb. de l'Am. vol. 5. De la Nouv.-Holl. Tige grêle, rougeâtre, de 2 pieds; feuilles à 3 folioles ovales, légèrement cunéiformes; grappe de fleurs d'un jaune pâle, tachées de 2 points rouges à la base de l'étendard. Terre légère; multiplic. de graines sur couche chaude et sous châssis; serre tempérée.

2. Goodia a feuilles rétuses. *G. retusa* Hortul. Arbrisseau de 3 pieds, feuilles à 3 folioles cunéiformes échancrées au sommet: fleurs pourpres, grandes, rapprochées en corymbe au sommet des rameaux: étendard marqué d'une tache jaune à la base: très-belle plante. Multiplic. de boutures et de graines. Serre tempérée. Chez M. Cels. — 2 espèces.

LODDIGES a fleurs pourpres. *Loddigesia oxali-*

difolia SIMS. HERB. DE L'AM. vol. 5. Du Cap. Arbuste délicat, haut de 2 pieds; feuilles ternées, à folioles, obovales; en mai, fleurs en corymbe, peu nombreuses, d'un beau rose pourpre, à étendard très-court. Serre tempérée, terre de bruyère. Multiplic. de boutures. — 1 esp.

PODOLOBIUM A FEUILLES DE HOUX. *Podolobium trilobatum* R. BR. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau rameux droit, de 2 à 5 pieds, à rameaux comprimés; feuilles opposées, coriaces, à 3 lobes, l'intermédiaire plus long, tous terminés en épines; en juin-juillet, fleurs jaunes en grappes latérales, étamines libres. Serre tempérée; terre de bruyère; boutures. — 1 espèce.

RAFNIA A 3 FLEURS. *Rafnia triflora*. THUNB. *Crotalaria triflora* L. Joli arbrisseau du Cap, de 3 pieds; feuilles en cœur, glauques; en juillet, fleurs grandes, simultanées, d'un beau jaune. — RAFNIA ÉMOUSSÉ. *R. retusa* VENT. Très-joli arbrisseau de la Nouv.-Holl.; de 3 à 6 pieds; feuilles en coin, un peu échancrées au sommet, persistantes; dès mars, fleurs grandes, beau rouge pourpre, axillaires; fruit lancéolé, toruleux. Terre franche légère; orangerie, près des jours, ou mieux, serre tempérée. Multiplic. de boutures et de graines sur couche chaude et sous châssis. — 13 espèces.

LUPIN BLEU (GRAND). *Lupinus hirsutus* L. Annuel. Plante élégante par son port et son feuillage palmé comme dans toutes les espèces du genre. Touffes fortes, de 2 à 3 pieds; fleurs bleues en épis. Variété à fleurs roses. Semer en place. — LUPIN POLYPHILLE. *L. polyphyllus*. Vivace et le plus beau de tous par ses longues grappes de fleurs bleues. — LUPIN JAUNE. *L. luteus* L. Annuel; moins grand; fleur odorante, fort jolie. Même culture. — LUPIN VIVACE. *L. perennis* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. De Virginie. Tiges de 15 pouces, feuilles à 8 folioles; en mai-juillet, fleurs bleu-lilas. Terre légère et chaude, de graines aussitôt mûres et en place. La moindre blessure aux racines les fait pourrir; couverture l'hiver. — LUPIN CHANGEANT. *L. mutabilis* SWEET. De Bogota. Annuel ou sous-ligneux, formant un buisson arrondi; haut de 3 pieds, et dont tous les rameaux se terminent par de longues grappes de fleurs, d'abord

blanches, ensuite bleues avec l'étendard jaune au centre, et répandant une odeur de fleurs d'oranger délicieuse. Semi sur couche en mars, et repiqué en pleine terre; il fleurit depuis la mi-juillet jusqu'aux gelées. — 16 espèces.

PULTENÆE DAPHNOÏDE. *Pultenæa daphnoïdes* W. Arbrisseau de la Nouv.-Galles, de 3 pieds : rameaux rougeâtres et duveteux; feuilles persistantes, lisses, cunéiformes, mucronées; en mai, fleurs d'un beau jaune, petites, en bouquets avec enveloppe soyeuse; calice rouge. Serre tempérée; terre de bruyère; garantir de l'humidité, surtout en hiver; propagation de boutures, et mieux de graines sur couche tiède et sous châssis.

2. PULTENÆE A CALICE SOYEUX. *P. stricta* CURT. Cap. Diémen. Arbrisseau de 2 pieds formant une touffe serrée avec ses tiges grêles et droites. Feuilles petites, ovales; en avril, fleurs en tête, jaune mordoré, très-jolies. Même culture. Chez M. Cels.

3. PULTENÆE VELUE. *P. villosa* SM. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 2 à 3 pieds, diffus, grêle; feuilles petites, linéaires, concaves en dessus, velues en dessous; en mars, fleurs jaune foncé, axillaires et terminales. Même culture. Chez M. Noisette.

4. PULTENÆE A GRANDES STIPULES. *P. stipularis* SM. De la Nouv.- Holl. Arbrisseau diffus; haut de 2 pieds; feuilles linéaires, ciliées, munies de grandes stipules scarieuses, jaunes; en juin, fleurs jaune mordoré, petites, réunies 2–3 au bout de petits rameaux. Même culture. Chez M. Soulange. — 17 espèces.

BUGRANE TRÈS-ÉLEVÉE. *Ononis altissima* LAM. De Silésie. Vivace, rustique; tige de 3 pieds; feuilles semblables à celles du mélilot, mais plus grandes; en juillet, fleurs purpurines, en épis. Terre franche légère, exposition aérée. Multiplic. de graines ou d'éclats. — BUGRANE QUEUE DE RENARD. *O. alopecuroïdes* L. De Portugal. Annuel; feuilles ovales et simples; en juillet, fleurs purpurines et en épis, produisant un bel effet. Semer sur couche, repiquer en pleine terre, mais au plus grand soleil. — BUGRANE A FEUILLES RONDES. *O. rotundifolia* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Des Alpes. Ligneuse à la base,

jolie et rustique ; feuilles ternées ; tige d'un pied ; fleurs estivales, nombreuses, grandes, d'un jaune lavé et strié de rose vif, disposées en petites grappes. Tout terrain, mieux léger, exposition chaude. Multiplic. de graines ou d'éclats au printemps, ou de racines en automne.

BUGRANE FRUTESCENTE. *Ononis fruticosa* L. De la France mérid. Arbuste de 3 pieds; rameaux blanchâtres; feuilles à 3 folioles, petites, étroites; en mai et juin, fleurs en grappes et roses. Terre légère; exposition chaude. Multiplic. de semences et de marcottes repiquées en septembre. Variété à fleurs blanches.—77 esp.

ÉBÉNIER DE CRÈTE. ANTHYLLIDE DE CRÈTE. *Ebenus cretica* L. HERB. DE L'AM. vol. 8. Arbuste de 4 pieds. Rameaux soyeux; feuilles persistantes, ailées, à 5 folioles lancéolées, soyeuses et argentées; en juillet et août, fleurs roses en épi dense. Terre franche légère; exposition chaude; orangerie. Multiplic. de semences sur couche tiède et sous châssis; peu d'eau l'hiver. — 1 espèce.

ANTHYLLIDE ARGENTÉE. *Anthyllis barba Jovis* L. Du Levant. Arbrisseau très-agréable, de 4 à 5 pieds; feuilles persistantes, ailées avec impaire, à folioles lancéolées, soyeuses et argentées en dessous; en mars et mai, fleurs petites, jaunes, en bouquets. Terre franche, légère et substantielle; exposition chaude; peu d'eau; orangerie près des jours, ou pleine terre, en garantissant de l'humidité et des gelées. Multiplic. de marcottes, boutures, drageons, et de graines semées en automne sous châssis. Les *A. cytisoïdes* L. et *A. hermannia* L. sont des arbrisseaux qui se cultivent de même. L'ANTHYLLIDE VULNÉRAIRE, et ses variétés à fleurs jaunes, purpurines ou blanches, s'épanouissant de mai en juillet, sont des plantes vivaces, indigènes, agréables et utiles en médecine. — 18 espèces.

DALÉA A FLEURS POURPRES OU VIOLETTES. *Dalea purpurea* VENT. *D. Linnæi* MICH. Du pays des Illinois. Vivace, élégante; tiges de 18 pouces; feuilles ailées avec impaire, à folioles nombreuses, petites, oblongues ; fleurs estivales et successives, en épi, très-petites, purpurines. Terre franche légère, toute exposition, excepté le nord. Mult. de graines ou d'éclats. — 24 esp.

PSORALÉE GLANDULEUSE, THÉ DU PARAGUAY, THÉ A FOULON DU JAPON. *Psoralea glandulosa* L. Du Pérou. Arbrisseau de 2-4 pieds; feuilles oblongues-lancéolées dont le pétiole commun est glanduleux, à 3 folioles lancéolées-aiguës; de mai en août, fleurs en grappes. Boutures. Orangerie. — PSORALÉE EFFILÉE. *P. aphylla* L. HERB. DE L'AM. vol. 6. Du Cap. Arbrisseau de 3-5 pieds, ayant besoin de soutien; rameaux effilés, pendans, souvent sans feuilles, quelquefois avec des feuilles simples binées, ou ternées, linéaires; en juillet et août, fleurs latérales, moyennes, ayant l'étendard bleu et les ailes blanches. Multiplic. de graines et boutures. Serre tempérée. — PSORALÉE TUBERCULEUSE. *P. verrucosa* W. Du Cap. Arbrisseau de 4-6 pieds, ayant les rameaux verruqueux; feuilles blanchâtres, à 5 folioles lancéolées-aiguës; en juillet-août, fleurs latérales, bleuâtres, peu nombreuses. Bouture. Orangerie. — PSORALÉE A BRACTÉES. *P. bracteata* L. Du Cap. Arbrisseau de 2-4 pieds, grêle, diffus; feuilles courtes, sessiles, à 3 folioles cunéiformes, ponctuées, la plupart échancrées; en juin-juillet, fleurs bleuâtres, en tête terminale et sessiles, bractées très-petites et ciliées. Boutures. Orangerie. — PSORALÉE ÉPINEUSE. *P. aculeata* L. HERB. DE L'AM. vol. 6. Du Cap; d'un très-joli effet. En juillet, fleurs d'un joli bleu violâtre et en partie blanches; feuilles à petites folioles en coin, terminées par une pointe épineuse. — PSORALÉE ODORANTE. *P. odoratissima* JACQ. Arbuste du Cap. Tiges de 7 à 8 pieds; feuilles de 13 à 17 folioles, petites, lancéolées, aiguës; en mai, fleurs d'un joli gris de lin, et blanches. à odeur très-agréable. Terre franche; orangerie, ou mieux sous châssis; beaucoup d'eau et de soleil en été, peu d'eau en hiver. Semis sur couche chaude et sous châssis.

MÉLILOT BLEU, LOTIER ODORANT, BAUME DU PÉROU. *Melilotus cærulea* W. Annuel; rustique; de Bohême. Tige de 2 pieds; feuilles à 2 folioles; en août, fleurs en grappes, bleues, répandant, comme toute la plante, une odeur forte qui augmente dans la plante desséchée. Terre légère, au midi. — 24 espèces.

LOTIER ROUGE. *Lotus tetragonolobus* L. De Sicile. Annuel. Tige d'un pied ; feuilles ternées ; en juin-juillet, fleurs moyennes, rouge foncé. Gousses tétragones et bordées d'une membrane plissée. Terre franche légère : exposition chaude ; semer sur couche en avril. Repiquer en place en mai. — LOTIER DE SAINT-JACQUES. *L. jacobæus* L. D'Afrique ; bisannuel. Tige de 2 à 3 pieds ; feuilles à 3 folioles petites et blanchâtres ; de juin-octobre, fleurs par 3, d'un brun foncé. Variété à fleurs mordorées. Même culture, mais orangerie. — 36 espèces.

DOLIQUE LIGNEUX. *Dolichos lignosus* L. De l'Inde. Tige volubile ; folioles ovales ; d'avril en juillet, fleurs nombreuses, d'un pourpre rose. Terre franche légère, exposition chaude ; de graines en avril, en pots, sur couche chaude et sous châssis. Serre tempérée.

2. DOLIQUE BRULANT. *D. urens* L. Des Antilles. Tige ligneuse : folioles grandes, soyeuses en dessous. Fleurs jaunes, très-grosses, réunies en tête pendue au bout d'un très-long pédoncule ; fruit long de 4 pouces, et large de 2, strié obliquement et couvert de poils brûlans Même culture, mais serre chaude. Les pédoncules au bout desquels pendent les fleurs ont 6 ou 8 pieds de long sur une ligne de diamètre. — 53 espèces.

HARICOT D'ESPAGNE. *Phaseolus coccineus* L. Tiges de 10 à 12 pieds. Belles grappes de fleurs rouge écarlate pendant tout l'été. Variété à fleurs et graines blanches. Même culture que les autres haricots, mais bonne exposition.

HARICOT CARACOLLE, A GRANDES FLEURS, LIMAÇON. *Phaseolus caracalla* L. HERB. DE L'AM. vol. 1. De l'Amér. mérid. Tige volubile, ligneuse à la base : fleurs peu nombreuses, grosses, légèrement lavées de rose sur un fond blanc, contournées en spirale. Semer sur couche en mars, repiquer en pot pour conserver en serre chaude, ou mettre en pleine terre à bonne exposition. en mai. — 33 espèces.

ÉRYTHRINE CRÊTE DE COQ. *Erythrina Crista Galli* LIN. De l'Am. mér. Arbrisseau de 3 à 6 pieds dans nos cultures : rameaux aiguillonnés ainsi que les pétioles :

feuilles à 3 folioles ovales lancéolées, acuminées, gladuleuses à leur insertion; rameaux, se terminant en juillet et août par des grappes magnifiques de grandes fleurs rouges dont les ailes sont plus longues que le calice.

2. ERYTHRINE A FEUILLES DE LAURIER. *E. laurifolia* Jacq. Du même pays et même port et grandeur ; folioles ovales oblongues, obtuses ; fleurs tout aussi belles, ayant les ailes plus courtes que le calice.

Ces deux plantes remarquables par la grandeur, l'éclat et l'abondance de leurs fleurs méritent d'être plus cultivées. Elles n'exigent que la serre tempérée, craignent l'humidité pendant l'hiver, et font beaucoup mieux en pleine terre qu'en pot. Multipl. par boutures étouffées de pousses tendres en juin : terre substantielle.

On trouve encore dans le commerce les *E. herbacea* LIN. *E. corallodendrum* LIN. *E. fulgens*. HERB. DE L'AM. *E. humeana* SPR. *E. caffra* LIN. ; mais moins belles ou d'une culture plus difficile. — 20 espèces.

CLITORIE DE TERNATE. *Clitoria ternatea*. Vivace. Tiges longues, volubiles et grimpantes; feuilles ailées ; de juin en septembre, fleurs grandes, d'un bleu magnifique, avec une tache blanche. Terre légère et substantielle; serre chaude. Multiplic. de graines au printemps, sur couche chaude et sous châssis, ou dans la tannée de la serre ; boutures et marcottes. — CLITORIE A FEUILLES VARIÉES. *C. heterophylla* LAM. De l'Ile de France. Vivace; tiges grimpantes, ligneuses ; feuilles persistantes, à 7 ou 9 folioles ; en août ou sept., fleurs d'un bleu d'azur, avec une tache jaunâtre. Même culture; serre tempérée, ou orangerie. — 13 espèces.

GLYCYNE TUBÉREUSE*, APIOS. *Glycyne Apios*. De Virginie. Vivace. Racines tubéreuses; tiges volubiles, de 10 à 12 pieds; feuilles ailées, lancéolées-aiguës ; de juin en septembre, fleurs en grappes, panachées de pourpre foncé et de couleur de chair. Terre franche, légère ou de bruyère. Multiplic. par tubercules séparés tous les 3 ans, lorsqu'on lève la plante, après le desséchement des tiges, pour renouveler la terre. Exposition au midi. Couverture l'hiver et arrosement l'été.

GLYCYNE DE LA CHINE. *Glycyne sinensis*. CURT.

Apios sinensis SPRENG. Tige ligneuse, sarmenteuse. Feuilles ailées : fleurs grandes, d'un bleu pâle, à odeur suave, disposées en longues grappes inclinées. Fleurit en avril. Serre tempérée. Superbe plante, qui supportera sans doute la pleine terre quand on l'aura *multipliée*. M. Boursault, chez qui elle a fleuri pour la première fois en 1825, l'a déjà plantée dehors au pied d'un mur au midi, où elle supporte 12 degrés de froid sans couverture. Elle n'a pas encore donné de graines : se multiplie de marcotte et bouture, en terre légère et fertile : fleurit plusieurs fois dans l'année. — GLYCYNE FRUTESCENTE. Haricot en arbre. *G. frutescens* L. De la Caroline. Tiges de 15 pieds, volubiles; feuilles ailées, à folioles ovales; fleurs très-belles, violettes, en épis, tout l'automne; fleurit mieux adossée contre un mur qu'isolée. Multiplic. de racines, drageons et marcottes faites avec les pousses de l'année précédente.

KENNEDIE A GRANDES FLEURS. *Kennedia rubicunda* VENT. De la Nouv.-Holl. Tige ligneuse, grimpante, haute de 5 à 6 pieds cultivée en pot, mais haute de 15 à 20 en pleine terre; feuilles ternées, à folioles oblongues, elliptiques, obtuses, soyeuses en dessous. En mai, fleurs grosses et longues, d'un pourpre foncé, en grappes axillaires; fruit soyeux, En pleine terre, en serre tempérée, elle est infiniment plus belle qu'en pot. Multipl. de graines et boutures.

2. KENNEDIE COUCHÉE. *K. prostrata* R. BR. Tige sous-ligneuse, longue d'un à 2 pieds; feuilles ternées, petites, à folioles obovales. ondulées, soyeuses. En mai, fleurs solitaires, axillaires, d'un très-beau rouge ; étendard marqué d'une tache verte à la base. Même culture. — 53 espèces.

3. KENNEDIE MONOPHYLLE. *K. monophylla* VENT. *Glycine bimaculata* CURT. De la Nouv.-Holl. Tige ligneuse, rameuse, grimpante, très-déliée; feuilles simples, oblongues, obtuses, mucronées; presque toute l'année, fleurs en grappes, petites, beau bleu violet, à étendard marqué de 2 taches vertes. Même culture. Variété à fleurs plus grandes, préférable.

4. KENNEDIE A GRANDES FEUILLES. *K. macrophylla* HORTUL.

Hortul. Tige grimpante ; feuilles en cœur oblong, longues de 4 à 5 pouces ; de mars en mai, fleurs en grappe, charmantes, plus grandes et d'un bleu beaucoup plus vif que dans la précédente : il lui faut la pleine terre en serre tempérée pour l'obtenir très-belle. Chez M. Noisette.

5. Kennedie a feuilles ovales. *K. ovata* Ker. De la Nouv.-Holl. Tige grimpante ; feuilles ovales ; en février, grappes de fleurs bleues, moins grandes que dans la précédente espèce, mais préférables au n.° 3. Même culture. Chez M. Lemon. — 5 espèces.

AMORPHA frutiqueux. *Amorpha fruticosa*. De a Caroline. Arbrisseau de pleine terre, et de 6 à 8 pieds ; feuilles semblables à celles de l'indigo d'où le nom d'Indigo batard ; en août, fleurs n'ayant que l'étendard, en épi, bleu violâtre. Terre franche légère, plus sèche qu'humide, autrement l'extrémité des rameaux gèle. Multiplic. de graines et de drageons, de boutures et de couchage. Propre aux bosquets. — Les *A. pumila* et *glabra*, un peu moins grands, se cultivent de même. — 4 espèces.

ROBINIER faux acacia, Acacia blanc ou commun. *Robinia pseudo-acacia* L. De la Virginie. Arbre de 50 à 70 pieds ; tronc droit ; branches et rameaux cassans, très-épineux ; feuilles ailées, de 17 à 21 folioles ; en mai et juin, fleurs blanches, en grappes pendantes, à odeur de fleur d'orange. Multiplic. par rejetons, mieux de graines sémées à peu de profondeur, en mars et avril, suivant la température et la qualité de la terre plus ou moins forte. Le jeune plant n'aime pas beaucoup le soleil. Il peut s'élever à plus de 4 ou 5 pieds dans l'année. Il vient bien dans toutes sortes de terrains, mais mieux en bonne terre, légère et fraîche. Son bois est propre à la menuiserie, au tour et à la tonnellerie. Son accroissement rapide le rend précieux pour faire du bois à brûler. Ses racines traçantes nuisent aux arbres voisins. On trouve aussi dans le commerce les variétés *spectabilis* ; feuilles beaucoup plus grandes, un peu glauques ; bois gris et sans épines ; fleurs plus grandes, à carène jaune, et à odeur plus suave ; *sophoræfolia*, *microphylla*, *monstruosa*,

crispa et *tortuosa*, toutes remarquables par leur singularité. Elles se greffent sur l'acacia blanc et se cultivent de même.

2. ROBINIER VISQUEUX. *R. viscosa* VENT. HERB. DE L'AM. vol. 6. Bel arbre de 40 pieds, dans la Caroline mérid., et en France, de 15 à 20; épineux seulement dans sa jeunesse. Rameaux visqueux; feuilles à 19 ou 21 folioles ovales, cordiformes, glauques en dessous; en mai, et en juillet et août, fleurs rose pâle, en grappes pendantes; calice rose foncé; de graines et de rejetons. Fleurit souvent 2 fois. Sa variété *R. hybrida* fleurit plus tôt.

3. ROBINIER SANS ÉPINES. *R. inermis* HORTUL. Petit, extraordinairement rameux, se formant naturellement en boule: feuillage petit, très-nombreux, d'un vert gai. Greffé en tête sur l'acacia ordinaire, il produit un effet très-pittoresque. Sa fleur est inconnue.

4. ROBINIER ROSE. *R. hispida* L. HERB. DE L'AM. vol. 6. De la Caroline. Arbrisseau de 5 à 6 pieds, couvert de poils; feuilles ailées, à 15 ou 17 folioles plus larges, ovales arrondies; très-jolies fleurs roses, en grappes, au printemps, et souvent encore en août et septembre. Bois très-cassant. Il lui faut un tuteur. Terre franche légère; moyen soleil: multiplic. par la greffe en fente, en février ou mars, sur le faux-acacia. *R. hispida arborea* HORTUL. Variété plus grande dans toutes ses parties. Ces deux arbrisseaux font un effet charmant par la grande quantité de leurs grosses fleurs roses.

5. ROBINIER FRUTESCENT, ACACIA DE SIBÉRIE, ASPALATHE. *R. frutescens* L. De 6 pieds; feuilles digitées à 4 folioles spatulées; en mai, fleurs latérales et jaunes; terre ordinaire; multiplic. de graines, ou par la greffe. Variété ou espèce voisine à feuilles plus larges au Jardin des Plantes.

6. ROBINIER CARAGANA. *R. caragana* L. De Sibérie. De 10 à 20 pieds; feuilles à 5 ou 7 paires de folioles ovales; en mai, fleurs jaunes, en petites grappes. Il sert à greffer l'espèce précédente et les suivantes.

7. ROBINIER SATINÉ, OU CARAGANA ARGENTÉ, OU HALODENDRON. *R. halodendron* L. F. De Sibér. Rameaux divergens, blanchâtres, épineux; feuilles ailées à 2-3

paires de folioles spatulées, blanchâtres, soyeuses, portées sur un pétiole épineux ; fleurs rosées, en avril et mai. Arbrisseau rustique de 4 à 5 pieds.

8. Robinier barbu. *R. jubata.* Pal. De Sibérie. De 6 pieds ; rameaux laineux et couverts des anciens pétioles épineux ; feuilles à beaucoup de folioles étroites lancéolées, soyeuses ; fleurs jaunes, latérales.

9. Robinier féroce. *R. ferox, R. spinosa* L. De la Daourie. Arbrisseau hérissé d'épines ; feuilles de 3 à 6 paires de folioles oblongues, mucronées : pétiole persistant, devenant une épine raide et aiguë ; en avril et mai, fleur jaune pâle.

10. Robinier de la Daourie. *R. altagana* l'Hér. De 4 ou 6 pieds ; rameaux blancs, jaunâtres ; feuilles à 8 paires de petites folioles ovales, velues dans leur jeunesse, terminées par une pointe particulière ; 2 épines axillaires. Fleurs jaunes, latérales.

11. Robinier de la Chine. *R. chamlaga* l'Hér. De 3 ou 4 pieds, à rameaux souples et divergens ; feuilles à 2 paires de folioles ovales, échancrées au sommet avec pointe ; en mai, fleurs grandes, jaunes ; 2 épines axillaires ; plus sensible aux grands froids, il lui faut un peu de litière au pied.

12. Robinier pygmée. *R. pygmæa* L. De Sibérie. Arbuste de 2 à 3 pieds, très-épineux, à rameaux effilés, couchés sur la terre ; feuilles quaternées, linéaires-lancéolées, mucronées, presque en spatule. Rameaux blanchâtres ; stipules très-piquantes ; fleurs jaunes.

13. Robinier épineux. *R. spinosa* L. De Sibérie. Touffe de plusieurs tiges ligneuses, droites, hautes de 2–3 pieds ; feuilles ailées à 4 paires de folioles lancéolées, mucronées ; pétiole commun très-gros, terminé en épine. En juillet-août, fleurs jaunes latérales. Multipl. de graines et d'éclats.

14—15. Robinier écailleux. *R. squamosa* Wall. De l'Amér. mérid. Rameaux écailleux ; feuilles au sommet, à 9 paires de folioles avec impaire, ovales, mucronées ; stipules épineuses, persistantes ; grappes de fleurs pédicellées ; serre chaude, ainsi que le *R. tomentosa* et le *R. violacea.* —31 espèces.

Tous ces arbres et arbrisseaux sont intéressans par l'élégance de leur feuillage, la beauté ou l'agréable odeur de leurs fleurs. Tous ont, par la forme de leurs feuilles, quelque ressemblance avec les mimosa.

BAGUENAUDIER ORDINAIRE, FAUX SÉNÉ. *Colutea arborescens* L. Indigène; de 10 à 12 pieds; feuilles ailées, comme dans les suivans, à folioles ovales, échancrées au sommet, glauques en dessous; tout l'été, fleurs en grappes jaunes; fruit vésiculeux, verdâtre. Terre franche légère; mi-soleil. Multiplic. de graines ou de drageons. Il végète dans les terres crayeuses. — *B.* DU LEVANT. *C. orientalis* LAM. De 5 à 6 pieds; folioles obovales, arrondies, mucronées, glauques des deux côtés; en juin et juillet, fleurs plus petites, rouge pourpre, veinées, 2 taches jaunes au bas. Même terre; plein soleil. Semis sur couche. — B. D'ALEP. *C. alepica.* LAM. De 4 à 5 pieds; folioles ovales, pubescentes en dessous; en mai-octobre, fleurs jaunes. Fruits rougeâtres, ouverts au sommet. — B. MOYEN. *C. media.* WILD. HERB. DE L'AM. vol. 8. Paraît un hybride du *C. orientalis* et du *C. alepica;* mais il est plus grand et plus beau que l'un et l'autre; fleurs grandes, nombreuses, lavées de rouge sur un fond jaune. Fruit rouge. Même culture. — B. D'ÉTHIOPIE. *C. frutescens* L. De 1 à 2 pieds; feuilles persistantes; folioles oblongues, vert foncé, blanchâtres en dessous; en juillet, fleurs en grappes, écarlates. Terre légère; exposition chaude. Semis sur couche chaude, sous châssis et en pots, soit pour placer, après les gelées, en pleine terre où il fleurit, mûrit ses graines et périt aux premières gelées, soit pour rentrer dans l'orangerie où il vit 3 ans. — 13 esp., y compris les *Lessertia.*

ASTRAGALE QUEUE-DE-RENARD. *Astragalus alopecuroïdes* L. Indigène. Vivace; en juillet, fleurs jaunâtres, à peine distinctes au milieu du duvet épais et laineux qui recouvre leur épi serré. Tiges de plus de 2 pieds; feuilles longues, ailées. — ASTRAGALE AXILLAIRE. *A. christianus* L. De la Palestine. Tiges d'un pied et demi; feuilles ailées, d'un vert cendré; en été, fleurs plus longues, jaunâtres, en bouquet. Pleine terre.

— ASTRAGALE ESPARCETTE. *A. onobrychis* L. Indigène. Tiges presque droites; en juin et juillet, fleurs d'un beau violet, en épis courts; feuilles ailées et soyeuses. C'est le plus joli. — ASTRAGALE BIGARRÉ. *A. varius* L. Indigène. Tiges de 2 pieds; feuilles ailées et soyeuses; en juin et juillet, fleurs d'un bleu violet, variées de jaune, en longs épis. Terre sablonneuse, et exposition chaude; les deux précédens viennent aussi dans une terre franche légère. Multiplic. d'éclats, ou de graines sur couche ou à bonne exposition en pleine terre. On repique les plants quand ils ont 4 à 6 pouces.

ASTRAGALE ADRAGANT. *Astragalus tragacantha* L. Du Midi. Arbuste propre à orner les rocailles des jardins paysagers; rameaux blanchâtres, tortueux; feuilles ailées, de 15 à 20 folioles ovales, petites, soyeuses et blanches; celles du bout caduques, les autres persistantes, et l'extrémité des pétioles se changeant en épines. De mai en juillet, fleurs en épis. Terre sablonneuse; exposition chaude. Multiplic. de graines en mars, sur couche, et repiquer le plant quand il est assez fort. — 221 espèces.

GALÉGA COMMUN ou RUE-DE-CHÈVRE. *Galega officinalis* L. D'Italie; vivace. Tiges de 3 à 4 pieds; feuilles ailées, 11–17 folioles ovales lancéolées; en juin-juillet, fleurs en épis, bleues ou blanches; toute terre fraîche; multiplic. de graines. Propre pour les lieux agrestes des jardins paysagers. — GALÉGA ORIENTAL. *G. orientalis* LAM. Même port; feuilles beaucoup plus grandes; fleurs bleues, plus hâtives et plus belles. Même culture. — 3 espèces.

INDIGOTIER AUSTRAL. *Indigofera australis*. W. De la Nouv.-Holl. Très-joli arbuste à tige de 15 pouces; feuilles ailées, folioles impaires, aiguës; en juin, grappes de fleurs roses, agréables, à forte odeur. Orangerie. Multiplic. de graines sur couche tiède, terre franche légère. — I. A LONGS ÉPIS. *I. macrostachya* VENT. De la Chine. Fort joli; en août, fleurs roses plus grandes et durant peu; feuilles ailées, à folioles plus nombreuses. Même culture; de boutures; serre tempérée. — I. JONCIFORME. *I. juncea* HORTUL.

Herb. de l'Am. vol. 4. Buisson de 2 à 3 pieds; rameaux jonciformes; feuilles inférieures ailées, à 3 ou 4 paires de folioles ovales-oblongues : les supérieures n'ont que le pétiole commun. En septembre et octobre, fleurs purpurines, en grappes. Terre de bruyère; serre tempérée, multiplic. par boutures. — I. atropourpre. *I. atropurpurea* Hort. Herb. de l'Am. vol. 5. Tige simple, haute de 2 à 4 pieds; feuilles ailées avec impaire; 11 à 13 folioles ovales obtuses, un peu pubescentes; en septembre-octobre, fleurs pourpre brun sur pourpre clair, en grappes. Serre chaude. Même culture. M. Noisette, depuis 1821, voit tous les ans fleurir dans ses serres chaudes une nouvelle espèce, figurée dans l'Herb. de l'Am. vol. 6, sous le nom d'Indigotier bilabié, *Indigofera bilabiata* Hortul. Tige frutescente de 2 pieds, rameuse; feuilles à 3 et le plus souvent à 5 folioles ovales-oblongues. Fin de l'automne, fleurs en grappe d'un pourpre clair mêlé de pourpre foncé. Serre chaude. Multiplic. de bouture. Ce sont des plantes de ce genre qui donnent la belle couleur bleue nommée indigo. — 87 espèces.

GESSE odorante, Pois de senteur. *Lathyrus odoratus* L. De Sicile. Annuelle. Pendant tout l'été, fleurs violettes, roses ou blanches, à odeur de fleur d'oranger. Semis en place de mars en juin. Pour jouir plus tôt, semer dans des pots que l'on place sur couche. Variété à fleurs panachées, chez M. Vilmorin.

2. Gesse a larges feuilles, Pois de la Chine, vivace, a bouquets. *L. latifolius* L. Indigène. Racines vivaces. Tiges de 4 à 5 pieds; feuilles à 2 folioles ovales; la 2ᵉ. ou 3ᵉ. année, de juillet en septembre, fleurs grandes et d'un pourpre rosé. Semer en place à l'automne ou au printemps. Variété à fleurs plus grandes, d'un blanc de lait.

3. Gesse tubéreuse, Anette, Marcasson, Gland de terre. *L. tuberosus* L. Indigène. En juin et juillet, fleurs d'un rouge rose, en grappe de 5 à 6. Toute terre. Multiplic. de semence, ou par tubercules en automne.

4. Gesse de Tanger. *L. tingitanus* L. Jolie, annuelle, grimpante; de juillet en octobre, fleurs grandes, d'un

rouge pourpre foncé ; semis en place en avril et mai. — 43 espèces.

FÈVE A FLEURS POURPRES. *Faba purpurea* HORTUL. Cette variété de fève peut être cultivée comme plante d'ornement à cause de ses fleurs pourpres-violacé foncé. On la voit au Jardin des Plantes.

CORONILLE DES JARDINS. *Coronilla Hemerus* L. Joli arbrisseau indigène, de 4 pieds ; feuilles à 7-9 petites folioles oblongues ; d'avril en juin, et en automne, si on l'a tondu, fleurs d'un beau jaune taché de rouge ; terre franche légère ; midi. Multiplic. de graines, drageons, marcottes et boutures. On en forme des massifs et des palissades. Ses feuilles macérées donnent, dit-on, une espèce d'indigo. — CORONILLE GLAUQUE. *C. glauca* L. Indigène. Tiges de 2 ou 3 pieds, à 7-11 folioles obovales, glauques, petites ; pendant une partie de l'année, surtout l'hiver, 10 à 12 fleurs, réunies en couronne, d'un beau jaune et à odeur de prune de mirabelle. Terre franche légère ; orangerie, ou exposition au midi et garantir des gelées ; peu d'arrosemens. Multiplic. de marcottes, et de graines sur couche ; repiquer en pots pour serrer en orangerie l'hiver : le plant fleurira au bout de 2 ans, et quelquefois la 1re. année. — CORONILLE JONCIFORME. *C. juncea* L. Tiges de 2 pieds ; feuilles à 5 folioles lancéolées, très-petites ; en été, fleurs plus nombreuses, petites, jaunes, réunies en couronne, odorantes. Même culture. — 20 espèces.

SAINFOIN A BOUQUET, OU D'ESPAGNE. *Hedysarum coronarium* L. Trisannuel ; tiges de 2 à 3 pieds ; feuilles à 7 ou 9 folioles ; en juillet, fleurs en épis, rouges et odorantes. Semer au printemps en terre légère et terreautée ; repiquer en place. Couverture l'hiver. Variété à fleurs blanches. — SAINFOIN DU CANADA. *H. canadense* L. Vivace et rustique. Tige de 3 pieds ; feuilles ternées à folioles oblongues, lancéolées ; fleurs en grappes paniculées, d'un pourpre clair violacé. Tout l'été. Pleine terre. Multiplic. de graines et d'éclats. — SAINFOIN CAPITÉ. *H. capitatum* DESF. De Barbarie. Annuel. Tige diffuse, rougeâtre, rameuse, longue de 2 pieds ; feuilles ailées, à folioles lancéolées obtuses, de

juillet en oct. Fleurs roses en têtes ; fruits hérissés. Semer sur couche en pot pour l'avancer et replanter en terre ordinaire. — SAINFOIN ANIMÉ, ou OSCILLANT. *H. gyrans* L. Du Bengale. Bisannuel. Tige *simple*, haute de 2 pieds ; feuilles à 3 folioles, l'impaire beaucoup plus grande ; les 2 autres douées d'un mouvement continuel d'oscillation d'autant plus vif qu'il fait plus chaud. En été, fleurs petites, bleuâtres, teintes de rouge-jaune sur les ailes et la carène. Terre *légère* ; constamment de serre chaude ; multiplic. de *graines* sur couche chaude, et sous cloche. Plante peu *élégante*, mais très-curieuse.— 128 espèces.

SPHÉROLOBIER PLIANT. *Sphærolobium vimineum* SMITH. Petit arbrisseau de la Nouv.-Holl. Rameaux jonciformes ; feuilles linéaires ; fleurs jaunes, marquées de rouge, en longue grappe, en mai et juin. Multiplic. de graines ; terre de bruyère ; orangerie. — 2 esp.

GENÊT D'ESPAGNE. *Genista juncea* H. P. De 6 à 10 pieds ; ram. jonciformes ; feuill. simpl., lancéolées, petites et rares ; en juillet et août, fleurs grandes, en grappes, d'un beau jaune, à odeur suave. Terre franche légère ou seulement légère. Exposition chaude ; semis en pots, repiquage avec la motte ; garantir des gelées le 1er. hiver. Variété à fleurs doubles et inodores, plus délicate, qu'on multiplie par la greffe. —GENÊT BLANCHATRE. *G. candicans* L. Indigène. Feuilles ternées, blanchâtres ; fleurs jaunes, en été. Orangerie. Les *G. tinctoria* L. et *G. ovata* WALDST, sont de petits arbrisseaux touffus, à feuilles simples, à fleurs jaunes, qui se multiplient facilement de graines et se cultivent beaucoup en pleine terre. — 40 espèces.

SPARTIUM A FLEURS BLANCHES. *Spartium album*. DESF. De Portugal. Arbrisseau de 8 pieds, à *rameaux* effilés, nombreux : feuilles très-petites, soyeuses ; en mai, fleurs nombreuses, blanches et latérales. Terre de bruyère au nord. Multiplic. de graines.

2. SPARTIUM MONOSPERME. *S. monospermum*. L. Tige pâle, haut de 6 à 8 pieds, à rameaux effilés, sans feuilles ; en avril et mai, fleurs blanches, avec un calice rouge, disposées en petits épis latéraux. Serre tem-

pérée. Terre de bruyère. Multiplic. de graines en pot, sur couche.

3. Spartium a feuilles de Lin. *S. linifolium* Desf. De Barbarie. Feuilles à 3 folioles linéaires, argentées; en avril et mai, épis de fleurs jaunes. Orangerie et terre franche légère.

4. Spartium purgatif. *S. purgans* H. P. Indigène. Tige de 2 à 6 pieds, très-rameuse; feuilles nulles ou rares, lancéolées, petites; en mai et juin, fleurs jaunes, moyennes, latérales et nombreuses. Multiplic. de graines. — 26 espèces.

LUZERNE en arbre. *Medicago arborea* L. Du Lev. Très-joli arbrisseau toujours vert et d'orangerie; fleurs d'un très-beau jaune, une grande partie de l'été; feuilles à 3 folioles très-petites. Multiplic. de semences, marcottes et boutures. Terre légère un peu pierreuse; exposition chaude. — 56 espèces.

OROBE printanier. *Orobus vernus* L. Indigène. Joli, vivace; tiges nombreuses, d'un pied; feuilles de 4 ou 6 folioles ovales-oblongues; en avril, fleurs nombreuses, purpurines, disposées en grappe. Nouvelle floraison, en coupant les tiges après la première. Tout terrain et exposition. Semis aussitôt la maturité; on repique au printemps, et on éclate les pieds en automne. — Orobe de 2 couleurs. *O. varius.* Curt. D'Italie. Vivace. Tiges ailées; feuilles à 6 folioles linéaires lancéolées; en mai, fleurs charmantes, étendard rose, ailes et carène jaunes, en grappe unilatérale. Même culture. Mérite d'être cultivé en pot. Plus rare. Se voit chez M. Bicquelin. — Orobe noir-pourpre. *O. atropurpureus* Desf. De Barbarie. Vivace; tige droite, comprimée, haute de 15 pouces; feuilles géminées, linéaires; en août, fleurs pourpre foncé, en grappe unilatérale. Terre de bruyère. Orangerie. Multiplic. de graines et d'éclats. — Orobe a feuilles de galéga. *O. galegiformis* Hortul. Haut de 18 pouces; feuilles ailées, à 4 paires de folioles ovales aiguës: fleurs pourpre foncé, en grappe unilatérale, fort belles. Même culture, et plus facile. Variété à fleurs doubles moins belles. — 36 espèces.

TRÈFLE DU ROUSSILLON. *Trifolium incarnatum* L. *Voyez* aux Plantes fourragères. Elle est aussi plante d'agrément : ses beaux épis rouges se succèdent long-temps, en les coupant à mesure qu'ils défleurissent. — 110 espèces.

FAMILLE DES POLYGALÉES. *Corolle papillonée; calice à 2 divisions latérales, grandes, colorées, tenant lieu d'ailes : étendard très-petit, carène ventrue, obtuse ou munie d'une aigrette ; 8 étamines diadelphes : capsule en cœur, biloculaire, s'ouvrant sur les deux côtés.* Arbrisseaux la plupart toujours verts : le premier est de pleine terre et les autres de serre tempérée : ils aiment la terre de bruyère mélangée d'un peu de terre franche : on les multiplie de graines, de marcottes, de boutures et d'éclats. La culture des bruyères leur convient.

POLYGALA A FEUILLES DE BUIS. *Polygala chamæbuxus* L. Indig. Arbuste d'un pied; feuilles semblables à celles du buis; de mai à octobre, fleurs grandes, jaunâtres avec des taches jaune plus foncé, à 2 pétales relevés, imitant un papillon, comme dans toutes les espèces, qui sont fort jolies. Plate-bande de terre de bruyère grasse et ombragée. Multiplic. de rejetons et de semences.

2. POLYGALA A FEUILLES DE MYRTE. *P. myrtifolia* L. Du Cap, et toujours vert comme les suivans. Arbuste de 6 pieds; tige et rameaux pendans; feuilles éparses, semblables à celles du myrte. Tout l'été, fleurs assez grandes, beau violet; carène aigrettée. Terre franche mêlée de terre de bruyère et de terreau. Serre tempérée. Multiplic. de marcottes, de boutures et de graines sur couche chaude et sous châssis; elles lèvent en un mois.

3. POLYGALA A FEUILLES OPPOSÉES. *P. oppositifolia* L. Tige de 3 pieds; feuilles en cœur aigu; tout l'été, fleurs, grandes, rouges et en épis; carène aigrettée.

4. POLYGALA A FEUILLES LANCÉOLÉES. *P. lanceolata* PERS. Rameaux violâtres ; feuilles linéaires, lancéolées; tout l'été, fleurs en épis, beau violet en dedans, pourpre clair en dehors, bordées de poils blancs.

5. POLYGALA A FEUILLES DE BRUYÈRE. *P. heisteria* L. Tiges très-rameuses; feuilles triangulaires, très-piquantes; toute l'année, fleurs petites, en épi; pétales supérieurs blancs, l'inférieur d'un beau pourpre.

6. POLYGALA A BRACTÉES. *P. bracteolata* L. De

l'Afr. austr. Feuilles linéaires-lancéolées, pointues ; de mai en juillet, fleurs très-jolies, en grappes, vert rougeâtre en dehors, pourpre éclatant en dedans ; carène aigrettée. C'est celui dont les boutures réussissent le mieux.

7. POLYGALA DE VIRGINIE. *P. senega* L. Tige herbacée, d'un pied de haut ; feuilles oblongues-lancéolées ; en juillet, fleurs petites, blanchâtres, en épis lâches.

8. POLYGALA A BELLES FLEURS. *P. speciosa* CURT. HERB. DE L'AM. vol. 3. Du Cap. Tige de 2 à 10 pieds. d'un vert remarquable ; feuilles lancéolées ; en juin et juillet, fleurs les plus grandes du genre, violet pourpre, en épis de 6 à 8 pouces ; carène aigrettée. Toutes ces espèces se cultivent comme le n°. 2. — 119 espèces.

FAMILLE DES TÉRÉBINTHACÉES. *Calice infère, partagé ; pétales et étamines en même nombre que les divisions et au fond du calice ; ovaire, style et stigmate simples ou multiples ; noix osseuse le plus souvent ; feuilles alternes ; végétaux exotiques, excepté le noyer.* Les espèces analogues aux arbres fruitiers, telles que les pistachiers et noyers, se cultivent de même et se multiplient de graines ou par la greffe. Les autres, sans aimer beaucoup la chaleur, craignent cependant le froid ; aussi la plupart demandent à être couverts de litière l'hiver en pleine terre, et d'autres veulent l'orangerie ou la serre tempérée. Ils sont peu difficiles sur le terrain ; mais les terres légères un peu fraîches leur conviennent très-bien. On les multiplie de graines, marcottes, boutures ou rejetons.

SUMAC A FEUILLES D'ORME, ROUVRE des corroyeurs. *Rhus coriaria* L. Du midi de la France. Arbrisseau de 8 à 10 pieds ; feuilles de 13 à 17 folioles ovales, aiguës, crénelées, pubescentes ; fleurs en panicule, verdâtres, de peu d'effet. Multiplic. facile de rejetons.

2. SUMAC DE VIRGINIE, SUMAC AMARANTE. *R. typhinum* L. Haut de 12 à 15 pieds ; rameaux pubescens ; feuilles grandes, ailées à 17-21 folioles lancéolées, aiguës, dentées, glauques en dessous ; beaux panicules de fleurs rouges, ressemblant assez à une tête d'amarante. Variété à feuilles panachées. Il trace beaucoup.

3. SUMAC GLABRE, VINAIGRIER. *R. glabrum* H. K. De la Caroline. Même port ; rameaux glabres et glauques ; feuillage moins vert en dessus, puis rougissant beaucoup ; panicules jaunes, puis fruits rouge éclatant.

4. Sumac vernis. *R. vernix* L. De l'Amér. sept. Haut de 4-6 pieds ; feuilles ailées à 11-13 folioles oblongues, aiguës, entières.

5. Sumac copal. *R. copalinum* L. De l'Am. sept. Même taille ; rameaux pubescens ; feuilles ailées à 13 folioles lancéolées, aiguës, portées sur un pétiole ailé.

6. Sumac aromatique. *R. aromaticum* H. K. De l'Am. sept. Arbrisseau de 4-8 pieds, très-touffu ; feuilles ternées à folioles ovales, crénelées et pubescentes, aromatiques si on les froisse.

7. Sumac vénéneux. *R. toxicodendron* L. De l'Am. sept. Celui-ci a les tiges sarmenteuses, radicantes, les feuilles ternées à folioles ovales, entières, luisantes, les fleurs verdâtres en corymbe. Il est dangereux de répandre de son suc sur la peau.

8. Sumac fustet. *R. cotinus* L. De la France mér. Arbrisseau de 4-6 pieds, à tête arrondie ; feuilles simples arrondies, à odeur de citron ; fleurs petites, paniculées, et dont les pédoncules s'allongent tellement après la floraison, qu'ils forment d'élégans panaches très-pittoresques. Excepté les nos. 4 et 5 qui pullulent peu, tous ces sumacs se multiplient facilement de drageons en pleine terre ordinaire. Les *R. viminale*, *heterophyllum* et beaucoup d'autres sont d'orangerie.—49 esp.

CAMELÉE à 3 coques, Garoupe. *Cneorum tricoccum* L. De la France mér. Arbuste de 1 à 2 pieds ; feuilles lancéolées, obtuses, persistantes ; tout l'été, fleurs à 3 pétales, jaunes, petites. Terre légère, pierreuse ou de bruyère ; exposition ombragée ; couverture l'hiver, ou orangerie. Multiplic. de graines en terrines sur couche aussitôt leur maturité ; repiquer en pots à l'ombre, et orangerie pendant 2 ans ; ou boutures sur couche tiède. — Camelée pulvérulente. *C. pulverulentum* Vent. Tige de 5 pieds, dont l'écorce se détache par plaques ; en été, fleurs à 4 pétales. Orangerie ; même cult. —2 esp.

SCHINUS molle, Poivrier d'Amérique. *Schinus molle* L. Du Pérou. Arbre singulier, à rameaux effilés, pendans, à odeur de poivre, à feuilles persistantes, ailées, de 20 ou 30 folioles lancéolées, dentées, celles du bout plus longues. En juillet, fleurs blanches,

petites, en grappes. Terre franche légère; orangerie. Multiplic. de marcottes; plus facilement de boutures en avril, sur couche chaude et sous cloche, à l'ombre; elles prennent racine en 2 mois; garantir du moindre froid. — 4 espèces.

PISTACHIER TÉRÉBINTHE, SAUVAGE. *Pistacia terebinthus* L. De Chio. Arbre moyen, qui fournit la vraie térébenthine; naturalisé dans la France mérid. Feuilles ailées à 7–9 folioles ovales; en juin et juillet, fleurs petites, purpurines, en panicules. Pleine terre franche et légère lorsqu'il a atteint 5 ou 6 ans, et couverture l'hiver. Multiplic. de marcottes; mieux de semis sur couche chaude et sous châssis. Repiquage en pots et orangerie sèche. — PISTACHIER LENTISQUE. *P. lentiscus* L. De Barbarie. Arbrisseau toujours vert; rameaux tortueux; feuilles petites, ailées sans impaire, à folioles lancéolées; en mai, fleurs purpurines, en grappes. En Orient, il fournit la résine appelée MASTIC dans le commerce. Même culture, mais terre légère, et orangerie. — PISTACHIER DE NARBONNE. *P. narbonensis* HORTUL. Regardé comme une variété du vrai pistachier : à feuilles et à fruits plus petits; feuilles à 3 et 5 folioles ovales. Se cultive de même en espalier. Voyez pour le vrai pistachier, aux arbres fruitiers — 6 espèces.

LAUROPHYLLE DU CAP. *Laurophyllus capensis* THUMB. HERB. DE L'AM. vol. 4. Arbrisseau à fleurs sans éclat, mais formant de grands panicules dont l'effet est agréable. Tige de 4 à 6 pieds; feuilles ovales-lancéolées, dentées, persistantes, bordées de pourpre; en juin-juillet, fleurs jaunâtres, très-petites. Chez MM. Cels et Noisette. Terre de bruyère, serre tempérée. Multiplic. par marcottes. — 1 espèce.

AYLANTHE GLANDULEUX, VERNIS DU JAPON. *Aylanthus glandulosa*. DESF. Du Japon. Bel arbre de 50 à 60 pieds, d'un bel aspect; feuilles ailées, à folioles nombreuses, grandes, oblongues, aiguës, ayant quelques dents à la base. En août, fleurs verdâtres, en panicules. Il a tant de végétation qu'il croît de 3 pieds par an. Si on lui coupe toutes les branches cha-

que année, hors celle de la tête, il monte droit et forme un parasol d'un aspect agréable. Il vient partout, mais préfère une terre légère, un peu humide et abritée. Multiplic. de graines, de rejetons ou de racines coupées en morceaux, plantées en rigoles dans un terrain léger et frais. Bois blanc-jaunâtre, satiné, aussi beau que le noyer.— 1 espèce.

PTÉLÉA À 3 FEUILLES, ORME DE SAMARIE, ORME À 3 FEUILLES. *Ptelea trifoliata* L. De la Caroline. Petit arbre branchu et étalé ; feuilles à 3 folioles obovales, moyennes ; en juin, fleurs verdâtres, en corymbe. Semences comme celles de l'orme, mais odeur aromatique lorsqu'on les froisse. Terre franche légère ; mi-soleil. Multiplic. de marcottes, et de graines aussitôt mûres. — 2 espèces.

NOYER PACANIER. *Juglans olivæformis*. MICH. *Juglans pacan*. AIT. De l'Amér. septent. Feuilles à 13 folioles lancéolées, dentées, la terminale plus petite ; fleurs mâles, en chatons rameux, allongés, un peu grêles ; fruits oblongs, presque cylindriques, grosseur et forme d'une olive, et excellent. Il ne fructifie qu'à 20 ans.—NOYER NOIR. *J. nigra* L. De l'Amér. septent. Très-grand arbre ; feuilles très-longues, de 15 à 19 folioles ovales-lancéolées ; fleurs mâles en chatons cylindriques, grêles et pendans ; drupe globuleux, renfermant une noix très-dure dont les cloisons sont ligneuses. Il pousse avec une grande rapidité, et cependant son bois est dur, excellent pour les ouvrages de menuiserie. — NOYER BLANC OU IKORI. *J. alba* L. De la Virgin. Le plus beau de tous les noyers par la grandeur et le ton de son feuillage. Son fruit est petit, lisse, anguleux, à noix, très-dur. Fructifie à Trianon. Résiste à nos hivers.— NOYER CENDRÉ. *J. cinerea* L. De la Louisiane. Ressemblant au noyer noir par son feuillage, mais moins élevé ; feuilles plus rudes, plus pubescentes, à dentelures plus serrées ; chatons courts, épais et cylindriques, fruits ovales-oblongs, velus et visqueux. Il résiste assez bien au froid. On cultive encore le *J. amara*, *cathartica*, *porcina* et *squamosa*, tous de l'Amér. sept. : ils se greffent sur le noyer commun ; cependant, il

faut que cette greffe offre quelques difficultés, puisque plusieurs noyers d'Amér., ainsi que les chênes du même pays, sont toujours rares en France. On assure que M. Péraud, jardinier, près de Lyon, greffe les noyers en écusson avec un plein succès. Parmi ces derniers on compte maintenant le *Juglans heterophylla* HORTUL. Variété du *J. regia*, qui se distingue par une partie de ses folioles incisées et découpées. Il est encore rare et se multiplie de greffe. Cultivé chez le roi à Neuilly.

PTEROCARYA A FEUILLES DE FRÊNE. *Pterocarya fraxinifolia.* KUNTH. *Juglans fraxinifolia.* ENCYCLOP. *J. pterocarpa* MICH. De l'Asie. Connu sous le nom de noyer à feuilles de frêne : arbre de 20 pieds, très-rameux, tortueux : feuilles ailées à folioles lancéolées, dentées, odorantes comme celles du noyer. Fleurs verdâtres en long épi pendant. Fruit à 2 ailes. Pleine terre. Se multiplie de marcottes : les jeunes pousses gèlent souvent. — 1 espèce.

FAMILLE DES RHAMNOÏDES. *Calice infère, divisé; ordinairement 5 pétales alternes; étamines de même; ovaire dans un disque glanduleux centinal; style et stigmate simples ou multiples; baie ou capsule; feuilles stipulées.* Quoique peu de ces végétaux soient de pleine terre, ils ne sont pas très-sensibles au froid, et peuvent tous se conserver en orangerie; ils ne sont pas plus difficiles sur le choix du terrain : cependant la terre de bruyère convient à 3 ou 4 genres. On les multiplie de graines semées aussitôt leur maturité, de marcottes, boutures, et greffes. Ceux de pleine terre se plaisent en terrain frais et un peu ombragé.

STAPHILIER A FEUILLES AILÉES. Nez-coupé, Patenôtrier ou Faux-Pistachier. *Staphilea pinnata* L. Indigène; de 12 à 15 pieds; écorce rayée; feuilles à 5 ou 7 folioles ovales, finement dentées; en avril et juin, fleurs à 6 pétales blancs, en grappes. — STAPHILIER A FEUILLES TERNÉES. *S. trifoliata* L. De la Virginie. Moins grand; feuilles à 3 folioles ovales-aiguës et dentées; en mai et juin, fleurs plus grandes, plus grosses, en grappes pendantes et plus longues. Tout terrain, toute exposition; multiplic. de rejetons ou de graines, dont on fait des chapelets. — 4 espèces.

FUSAIN COMMUN, BONNET DE PRÊTRE, Bois à lar-

doire. *Evonymus europæus* L. Indigène; de 10 à 12 pieds; feuilles ovales, aiguës et dentées; en mai, fleurs petites et blanchâtres; capsules rouges, en forme de bonnet de prêtre; semences orangées. Tout terrain et exposition. Multiplic. de rejetons, ou de semis aussitôt la maturité des graines, qui lèvent en partie au printemps, et l'autre l'année suivante. Propre à former des sujets pour greffer les espèces suivantes. Le charbon très-léger qu'on fait avec son bois sert aux dessinateurs, et entre dans la poudre à canon. Variété panachée à fruits blancs. — FUSAIN A LARGES FEUILLES. *E. latifolius* L. Indigène; de 10 à 15 pieds. Feuilles plus larges. En juin, fleurs verdâtres, à 5 pétales; fruits rouges plus gros que les précédens. Il se cultive et se propage de même, ou de boutures, de marcottes et par greffes, ainsi que les espèces suivantes. — FUSAIN GALEUX. *E. verrucosus* L. D'Autriche. Bois couvert d'aspérités; fleurs rassemblées en plus grand nombre, brunes, à 4 pétales. — FUSAIN TOUJOURS VERT. *E. americanus* L. De la Virginie. Feuillage persistant; très-propre à garnir les bosquets d'hiver; bonne exposition; fleurs sans apparence; fruits rouges, couverts d'aspérités. Plus délicat que les autres, il réclame des soins et la terre de bruyère à mi-soleil. — FUSAIN DU NÉPAUL. *E. nepalensis* HORTUL. Nouvelle espèce d'un beau port, jeunes pousses vertes, lisses; feuilles oblongues, lancéolées, glabres, finement dentées. N'a pas encore fleuri. Multiplic. de greffe.—FUSAIN NOIR POURPRE. *E. atro-purpureus*. JACQ. De l'Amér. septent. Tige de 10 à 12 pieds. Rameaux lisses; feuilles grandes, ovales, finement dentées; en juillet, fleurs d'un pourpre obscur. Tous ces fusains, excepté celui de Virginie, sont d'une multiplication facile de graines, de drageons et par la greffe. Une terre ordinaire leur suffit. — 10 espèces.

CÉLASTRE GRIMPANT, BOURREAU DES ARBRES. *C. scandens* L. Du Canada. Grand arbrisseau grimpant, de 12 pieds, volubile et étranglant les arbres sur lesquels il monte; feuilles ovales, aiguës, dentées; en mai et juin, fleurs petites et verdâtres; fruits rouges à

3 cornes, et d'un effet singulier. Toute terre mais fraîche, et toute exposition. Multiplic. de graines aussitôt mûres, ou de marcottes. — CÉLASTRE A FEUILLES DE BUIS. *C. buxifolius* L. Du Cap; de 3 pieds; rameaux épineux; feuilles semblables à celles du buis, mais plus grandes; tout l'été, fleurs petites, blanches, en corymbes; fruits rouges, oblongs. Terre franche légère; exposition chaude, bonne orangerie, ou serre tempérée. Multiplic. de graines sur couche et sous châssis.—CÉLASTRE MULTIFLORE. *C. multiflorus* LAM. Du Cap. Tiges de six pieds, droites, épineuses. Feuilles petites, ovales, dentelées; fleurs petites et blanches. Même culture.—CÉLASTRE LUISANT. Petit Cerisier des Hottentots. *C. lucidus* L'HÉR. Du Cap. Feuilles ovales, épaisses, armées, au sommet, d'un aiguillon crochu. En avril et septembre, fleurs blanches; fruits rouges, semblables à des cerises. Même culture. — CÉLASTRE A FEUILLES ENTIÈRES. *C. integrifolius*. THUMB. HERB. DE L'AM. vol. 4. Du Cap. De 4 à 6 pieds; feuilles ovales et obovales, un peu coriaces, persistantes; en juillet et août, fleurs en étoiles, d'un blanc terne, en cimes lâches. Terre franche légère, mêlée au terreau de bruyère. Multiplic. de marcottes et de graines. Orangerie. — 48 espèces.

CURTISIA A FEUILLES DE HÊTRE. *Curtisia faginea* AIT. Du Cap. Bel arbre, à rameaux pubescens dans sa jeunesse; feuilles du hêtre, ovales, acuminées, persistantes, pubescentes en dessous; fleurs en panicule terminale. Terre franche; midi; orangerie. Multiplic. de marcottes. — 1 espèce.

HOUX COMMUN. *Ilex aquifolium* L. Indigène. Arbre de 20 à 25 pieds, toujours vert; feuilles ovales, luisantes, ondulées et épineuses; en mai et juin, fleurs très-petites, blanches; baies rouges, jaunes ou blanches. Multiplic. de graines aussitôt mûres, en terre franche légère; autrement elles mettent plusieurs années à lever. Repiquer au printemps suivant. A 3 ans, il peut recevoir les greffes des variétés à feuilles hérissonnées, ou sans épines, ou panachées, soit blanc pur ou jaune, soit rouge ou violet, ou à baies blan-

ches ou jaunes. Ces variétés sont délicates ; celle panachée de jaune joue de loin l'arbre à feuilles d'or. Les sujets pris dans les bois valent moins, pour la greffe, que ceux de semences.—HOUX DE MADÈRE. *I. maderiensis.* H. P. Arbrisseau, très-agréable ; feuilles grandes, persistantes, épaisses, ovales-arrondies, bordées de petites dents épineuses. En mai, fleurs rares, plus grandes ; baies d'un beau rouge, dont on peut semer les graines ; on le greffe sur le commun. Orangerie et même terre. — HOUX DE MINORQUE OU DE MAHON. *I. balearica* HORTUL. Remarquable par le beau vert de ses feuilles persistantes, marginées de blanc, les unes entières, les autres à dents épineuses. Moins délicat, il peut rester l'hiver en pleine terre avec quelques précautions tant qu'il est jeune. Greffes sur le houx commun, à la manière des daphnés. — HOUX A FEUILLES DE LAURIER. *I. cassine* L. De la Caroline. De 15 à 20 pieds ; feuilles lancéolées, entières, persistantes ; en août, fleurs petites et blanchâtres. Orangerie ou pleine terre avec couverture l'hiver. — HOUX A FEUILLES DE TROÈNE. *I. daoun* MICH. De l'Am. sept. Arbrisseau toujours vert, de 4-6 pieds, très-rameux : feuilles lancéolées, petites, raides. Terre douce et légère ; au Jardin des Plantes. — HOUX OPAQUE *I. opaca* MICH. Amér. sept. Haut de 6 à 10 pieds, à rameaux étalés : feuilles persistantes, ovales, un peu tourmentées, raides, à dents épineuses : fleurs petites, blanches. Se greffe sur le houx commun. Jardin des Plantes. Les *I. canadensis* MICH., *æstivalis* LAM., et *vomitoria* H. K. se cultivent aussi en pleine terre, douce, légère, avec quelques précautions l'hiver. Multiplic. de graines et marcottes. — 29 espèces et plusieurs variétés.

PRINOS VERTICILLÉ, APALANCHE VERT. *Prinos verticillatus* L. De l'Am. sept. Haut de 5 à 6 pieds ; feuilles ovales, aiguës ; en juillet, fleurs petites et blanches ; à la fin de l'été, petits fruits rouges, long-temps sur les branches. Exposition ombragée. Multiplic. de graines ou de marcottes ; terrain frais ; mieux terre de bruyère. Les *Prinos glaber*, *lanceolata*, *lucida* et *prunifolia* sont aussi des arbustes intéressans

par leurs jolis fruits rouges. Le *prunifolia* a une variété à fruit blanc. — 10 espèces.

AUCUBA DU JAPON. *Aucuba japonica* L. Dioïque. Arbuste de 3 à 4 pieds, très-rameux ; feuilles persistantes, grandes, ovales, d'un vert luisant marbré de beau jaune; en avril, fleurs petites, brunes, peu remarquables. Terre franche légère, mi-soleil; garantir de l'humidité l'hiver. Multiplic. de marcottes et boutures au printemps. Quelques pieds en orangerie. On ne possède que des individus femelles. — 1 espèce.

NERPRUN ALATERNE L. *Rhamnus alaternus* L. Indigène ; de 10 à 12 pieds ; feuilles persistantes, ovales, dentées, d'un vert luisant ; en avril et juin, fleurs verdâtres, à odeur de miel. Variété à feuilles lancéolées étroites, *angustifolius ;* à feuilles plus larges, glauques en dessous, *hispanicus ;* à feuilles panachées de jaune, *aureo-variegatus ;* panachées de blanc, *albo-variegatus ;* maculées de jaune et non persistantes, *maculatus*. Terre forte, médiocre, fraîche ; nord et ombrage. Multiplic. de semences, qui sont un an à lever, et dont les jeunes plants sont d'une croissance lente ; et de plus, de marcottes relevées au printemps ; de boutures, et de greffes pour les variétés délicates, qu'on couvre pendant l'hiver, ou au moins les racines pour qu'elles repoussent si la tige périt. On cultive encore les *R. balearicus*, *frangula*, *hybridus*, *alpinus*, *alnifolius*, *latifolius*, *glandulosus*, *longifolius*, *theesans*. Toutes ces espèces, par la beauté de leur feuillage, méritent d'être employées à l'ornement des jardins. — 47 espèces.

JUJUBIER CULTIVÉ. *Zizyphus sativus*. H.P. *Rhamnus zizyphus*. L. De Syrie. Arbrisseau de 10 à 15 pieds, épineux, et de pleine terre légère (d'orangerie dans le Nord) ; feuilles oblongues, obtuses, luisantes, à 3 nervures ; en juillet, fleurs très-petites et jaunes ; fruit jaune, de forme et volume d'une olive. Fort bon à manger, mais fort rare à Paris ; on en fait venir de Provence où on le cultive beaucoup. Multiplic. de graines sur couche et sous châssis. — JUJUBIER DE LA CHINE. *Z. sinensis* LAM. Il a le même port. Son

feuillage est moins luisant, ses rameaux sont ponctués et ses jeunes pousses pubescentes. Pleine terre avec précaution contre les grandes gelées. — 21 espèces.

PALIURE ÉPINEUX, ARGALOU, Porte-Chapeau, Épine-de-Christ. *Paliurus aculeatus*. H. P. *Rhamnus Paliurus*. L. Indigène. Arbrisseau très-piquant, de pleine terre, de 7 à 8 pieds; rameaux étalés, garnis, à chaque articulation, de 2 aiguillons et d'une feuille petite, ovale-aiguë; de juin en août, fleurs très-petites, jaunes et en petites grappes, auxquelles succèdent des fruits figurés en chapeau. Terre légère, pierreuse et un peu fraîche, au midi et surtout abritée des vents d'est. Multiplic. de rejetons au printemps, de graines aussitôt la maturité, en pots et sur couche; rentrer en orangerie la 1re. année; couverture l'hiver. — 1 espèce.

BURSARIA ÉPINEUX. *Bursaria spinosa*. CAV. HERB. DE L'AM. vol. 5. De la Nouv.-Holl. De 4 à 5 pieds. rameaux grêles, épineux; feuilles petites, oblongues; spatulées, éparses, luisantes; en août-octobre, fleurs, blanches, petites, en grappes paniculées. Multiplic. de marcottes; terre de bruyère. Orangerie.—1 espèce.

HOVENIA A FRUIT DOUX. *Hovenia dulcis*. THUNB. Du Japon. Arbre à rameaux étendus horizontalement. feuilles alternes, ovales, aiguës, à 3 nervures, finement dentées. Orangerie ou pleine terre avec précaution. Jardin du Roi. — 2 espèces.

POMADERIS A FEUILLES DE PHYLIQUE. *Pomaderis phylicifolia* LIND. De la Nouv.-Holl. Arbuste grêle, de 2 ou 4 pieds, à feuilles linéaires, velues, blanches en dessous; mai-juin, fleurs petites, blanc jaunâtre, en grappes axillaires et terminales. Culture des bruyères. — POMADERIS SANS PÉTALES. *P. apetala* LABILL. Du même pays. Arbrisseau de 4 à 6 pieds: feuilles oblongues, denticulées; fleurs en grappe terminale de peu d'effet. Orangerie. Terre légère. Multiplic. de boutures. — 5 espèces.

CÉANOTHE D'AMÉRIQUE. *C. Americanus* L. HERB. DE L'AM. vol. 2. Tiges de 2 ou 3 pieds; feuilles ovales, aiguës, à 3 nervures, dentées; en juillet et octobre,

fleurs blanches, très-petites, en grappes légères. Pleine terre de bruyère ; mi-soleil. Multiplic. de graines sur couche, et en terrines qu'on rentre dans l'orangerie le 1er. hiver, ou de marcottes. Les tiges périssent par les fortes gelées, mais il en repousse de nouvelles qui fleurissent aussi promptement que les anciennes. Variété ou espèce à feuilles plus étroites et luisantes. Au Jardin des Plantes.

2. Céanothe globuleux. *C. globulosus* Labill. De la Nouv.-Holl. Arbuste de 2 pieds : feuilles obovales, cotonneuses en dessous; fleurs jaunes, en panicules arrondis. Serre tempérée, terre légère. Multipl. de boutures.

3. Céanothe azuré. *C. azureus* Desf. Du Mexique. Arbrisseau de 2 à 3 pieds, droit, rameux : feuilles oblongues, obtuses, dentées, blanches et drapées en dessous, longues de 2 à 4 pouces : en juillet, fleurs azurées, élégantes, disposées en grappe au bout des rameaux. Terre de bruyère. Serre tempérée. Multipl. de boutures. et de greffe sur le C. d'Amérique. — 20 espèces.

PHYLIQUE bruyériforme, Bruyère du Cap. *Phylica ericoïdes* L. De Portugal et du Cap. De 2 à 3 pieds ; feuilles petites, linéaires, étroites, glauques en dessous ; de septembre en mars, fleurs petites, d'un beau blanc, en têtes formant le bouton; odeur d'amande. — Phylique plumeuse. *P. plumosa* L. Feuilles étroites, assez longues, un peu courbées, plumeuses, chargées de poils soyeux, blanchâtres, nombreux au sommet des rameaux, couvrant les fleurs; en juin, celles-ci en têtes, et corolle frangée. — Phylique a feuilles de romarin. *P. rosmarinifolia* Lam. Tige de 5 à 6 pieds; feuilles un peu semblables à celles du romarin, mais blanchâtres, et leurs bords roulés en dessous ; au printemps, fleurs blanches, en épis feuillés. — Phylique axillaire. *P. axillaris* Lam. Elle ressemble à la précédente par ses feuilles, mais elle en diffère par ses fleurs axillaires et solitaires. — Phylique luisante. *P. nitida*. Lam. Tiges glabres, brunâtres; feuilles linéaires, glabres et luisantes en dessus, cotonneuses en dessous ; en mars-avril fleurs en petites têtes terminales. — Phylique orientale. *P. orientalis* Hortul. Herb. de l'Am. vol. 4. De 2 à 3 pieds; feuilles

ovales-lancéolées, persistantes, cotonneuses en dessous; en octobre et novembre, fleurs petites, blanchâtres, en panicule. On cultive encore les PHYLIQUES A FEUILLES DE BUIS, *buxifolia*; — EN ÉPI, *spicata*; — A GRAPPES, *racemosa*; du Cap; — SQUARREUSE, *squarrosa*; — A FEUILLES DE LEDON, *ledifolia*; et A FEUILLES DE THYM, *thymifolia*. Tous ces arbrisseaux, toujours verts, se cultivent comme les diosmas. — 29 espèces.

BRUNIE LANUGINEUSE. *Brunia lanuginosa* L. Du Cap. Arbrisseau de 2 à 4 pieds, très-élégant, à rameaux effilés, droits, couverts de feuilles linéaires, et laineuses dans le bas, terminées par une glande brune. En mai, fleurs réunies en têtes globuleuses et formant un corymbe terminal. Culture des bruyères. Le commerce en possède encore plusieurs autres qui se cultivent de même. — 14 espèces.

FAMILLE DES PITTOSPORÉES.

PITTOSPORUM ONDULÉ. *Pittosporum undulatum*. AND. HERB. DE L'AM. vol. 2. Des Canaries. De 5 à 6 pieds; rameaux souvent verticillés; feuilles persistantes, verticillées et alternes, oblongues, ondulées, à odeur aromatique quand on les froisse; au printemps, fleurs blanches, sentant le jasmin. — PITTOSPORUM A FEUILLES ÉPAISSES. *P. coriaceum* AIT. De Madère. De 6 pieds; rameaux verticillés; feuilles persistantes, larges, ovales; en mai, fleurs en ombelle, blanches, à odeur de jasmin. Ses graines ne mûrissent point. — *P. revolutum* AIT. De la Nouvelle-Galles du Sud. Ses fruits ressemblent à de petits citrons rugueux à 4 lobes; ils s'ouvrent en deux valves, et montrent des graines pisiformes rouges comme du corail, fort jolies. — *P. tobira* AIT. De la Chine. — *P. viridiflorum* BOT. MAG. Petit buisson très-serré; fleurs petites, verdâtres, nombreuses, en corymbe. — *P. ferrugineum* AIT. De Guinée; ce dernier de serre chaude; les autres d'orangerie. Terre franche légère, et en pot ou caisse, qu'on ne change que lorsqu'ils sont tapissés par les racines. Multiplic. de marcottes par incision, ou de semences sur couche et sous châssis. — 7 espèces.

BILLARDIÈRE SARMENTEUX. *Billardiera scandens*

Sm. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 2 à 3 pieds, à rameaux grêles, grimpans; feuilles ovales, velues, dentées dans le haut, fleurs solitaires, vert jaunâtre, comme tubuleuses par le rapprochement des pétales; fruit pendant, oblong, charnu. Serre tempérée. Multipl. facile de bouture et de graines. Terre de bruyère ou fort douce. — La Billardière variable. *B. mutabilis* Sm. Du même pays; feuilles plus étroites et fleurs moins grandes. Se cultive de même. — 8 espèces.

Classe 15. Diclines, c'est-à-dire plantes ayant les étamines dans une fleur, et les pistils dans une autre.

N. B. *Plusieurs genres rangés dans cette classe par les botanistes semblent n'en avoir pas les caractères.*

FAMILLE des Euphorbiacées. *Fleurs monoïques ou dioïques, rarement hermaphrodites; calice tubulé ou partagé, simple ou double, les divisions intérieures quelquefois pétalées et tenant lieu de corolle; fleurs femelles ayant 1 ovaire supère, 1 ou plusieurs styles, autant de stigmates: fruit à autant de loges, à 3 valves élastiques.* Quelques-unes ne demandent que la pleine terre, la plupart ont besoin de la serre chaude ou tempérée et d'une terre légère. Multiplic. de graines semées sur couche, d'éclats et boutures, dont il faut laisser sécher la plaie.

RICIN commun. *Palma Christi. Ricinus communis* L. De l'Inde. Vivace ou annuel. Tige de 5 à 7 pieds; feuilles grandes, palmées, à 7 digitations. En juillet et août, fleurs singulières, en grappes; les mâles à la base et les femelles au sommet. Variétés ou espèces glauques et rougeâtres, à fruits lisses ou hérissés, à tiges herbacées ou ligneuses. Terre légère et substantielle; exposition chaude; multiplic. de graines sur couche chaude, au printemps, pour repiquer en place. La plante ne périt que par les gelées: rentrées en serre chaude, les variétés rouges, surtout, vivent plusieurs années. Placées convenablement dans un jardin pittoresque, elles produisent beaucoup d'effet. — 3 espèces ou variétés.

PACHYSANDRE couché. *Pachysandra procumbens* Mich. — Herb. de l'Am. vol. 1. De l'Amér. septent. Vivace. Plusieurs tiges de 6 pouces, couchées; feuilles ovales lobées; fleurs petites, sessiles, odorantes, en épis, couleur de chair, remarquables par leurs grosses étamines. Terre de bruyère. Mult. de rejetons. — 1 esp.

EUPHORBE ponceau. *Euphorbia punicea* Swart.

De 4 pieds; de la Jamaïque; tronc et rameaux grisâtres; feuilles grandes, lancéolées, glauques en dessous; en janvier, fleurs peu apparentes; bractées ovales, rouge vif; terre franche; serre chaude; fréquens arrosemens l'été, très-modérés l'hiver. Semis ou boutures sur couche chaude et sous châssis.

2—3. EUPHORBE HÉTÉROPHYLLE OU CYATHIFORME. *E. heterophylla* L. et *cyathophora* JACQ. De l'Amér. septent. Tiges de 2 à 3 pieds; rameaux anguleux; feuilles ovales ou panduriformes, vert léger; tout l'été, fleurs herbacées; bractées grandes et remarquables par une tache large et de couleur écarlate. Même culture, ou placées près des murs, au midi, où elles mûrissent leurs graines dans l'année, et périssent aux premiers froids.

4. EUPHORBE MELLIFÈRE. *E. mellifera* H. K. Joli arbriss.; feuilles comme celles du laurier-rose; fleurs brunes, en thyrse. Terre d'oranger. Multiplic. de graines, de boutures ou de drageons. Orangerie.

5. EUPHORBE DE BRÉON. *E. Breoni* HORTUL. Afr. austr. Tige droite, tuberculeuse, rameuse, garnie de longues épines acérées qui ont été des stipules. Feuilles spatulées, épaisses, raides: fl. pédonculées, très-petites, munies d'une grande collerette diphylle, plane, du plus beau rouge. Serre chaude et tannée, chez M. Cels.

6-7. EUPHORBE MÉLONIFORME, et TÊTE DE MÉDUSE. *E. meloniformis* AIT., et *E. caput Medusæ* L. Du Cap, et sans épines. La 1re. consiste en une masse presque ronde, verte, charnue, à plusieurs angles et à sillons. L'autre est composée d'une masse de quelques pouces, d'où sortent des rameaux charnus et verts. De mai en septembre, fleurs verdâtres dans la 1re. espèce; et en juillet, fleurs jaunâtres dans la 2e., mais peu apparentes. Culture des cactiers. — 209 espèces.

PEDILANTHE TITHYMALOÏDE. *Pedilanthus tithymaloïdes* POIT. Des Antilles. Tige succulente, glabre, droite, peu rameuse, haute de 2 à 4 pieds: feuilles ovales, munies de 2 glandes en place de stipules. Fleurs rouges pourpres, ayant la forme d'un sabot chinois, placées vers le sommet des rameaux. Terre douce et substantielle. Serre chaude et tannée continuellement.

multiplic.

Multiplic. de bouture très-facilement. Ne végète bien qu'au moyen d'une chaleur extraordinaire. — 4 esp.

XYLOPHYLLE EN FAUX. *Xylophylla falcata* Sw. Herb. de l'Am. vol. 4. Des îles Bahama. Arbrisseau de 3 ou 6 pieds, remarquable par ses feuilles allongées, persistantes, arquées en faux, à dents écartées, sur lesquelles les fleurs sont sessiles et groupées plusieurs ensemble. Ces fleurs sont petites, rouge de sang, en juin. Serre chaude. Multiplic. par boutures. — 71 esp. y compris les *Phyllanthus*.

BUIS TOUJOURS VERT. *Buxus sempervirens* L. Monoïque. Indigène. Arbre de 3e. grandeur; feuilles petites, persistantes; en avril, fleurs blanchâtres, sans apparence. Variétés à feuilles, soit panachées, maculées, ou bordées de blanc ou de jaune: autre à feuilles étroites, panachées, bordées. Tout terrain, mais mieux terre légère. Multip. de semences pour l'espèce, et de marcottes ou de greffe pour les variétés. — Buis a bordures, nain. *B. suffruticosa.* Cette variété est employée dans nos jardins pour en border les plates-bandes. Multiplic. par éclat. Il vaut mieux semer les buis en terre légère aussitôt la maturité des graines. — Buis de Mahon. *B. balearica* H. P. De 10 pieds; feuilles grandes; en mai, fleurs jaunes, petites, en paquets, à odeur agréable. Terre franche légère en orangerie, ou légère en pleine terre; exposition chaude; couverture dans les grands froids; boutures sur couche tiède, et en orangerie la 1re. année. — 7 espèces.

MÉDICINIER A FEUILLES EN VIOLON. *Jatropha acuminata. J. panduræfolia* And. Herb. de l'Am. vol. 2. Monoïque. Des Antilles. Tige de 3 à 6 pieds; feuilles en forme de violon, terminées par une pointe, à stipules oblongues; en été, fleurs d'un écarlate très-vif, en corymbe.—Médicinier cassave, Manioc. *J. manihot* L. De l'Amér. mérid. Tige de 6 à 7 pieds, noueuse et moelleuse; racine très-grosse; feuilles découpées en 3 à 7 lobes, glauques en dessous; en juillet et août, fleurs rougeâtres, en grappes. Ses racines sont de gros tubercules oblongs: on les râpe; ensuite, par la pression, on en fait sortir un suc laiteux et vénéneux: on fait sécher la râ-

pure sur des plaques de fer échauffées, pour la convertir en *couac* ou en *cassave*, nourriture fort saine. La fécule que dépose le lait vénéneux est un amidon, une farine à faire des gâteaux, enfin le tapioca du commerce. La cassave fait aussi la base d'une liqueur enivrante.—M. CATHARTIQUE. *J. curcas* L. Les fruits, employés en médecine, sont les pignons d'Inde des boutiques.—M. PIQUANT. *J. urens* L. De mai en juillet, jolies fleurs blanches; poils droits, épineux et piquans, comme l'hortie.—M. MULTIFIDE. *J. multifida* L. toujours vert; feuilles grandes, palmées, un peu rudes; *fleurs écarlates*. — M. A FEUILLES DE NAPÉE. *J. napæifolia* W. Fleurs d'un beau blanc. — M. A FEUILLES ENTIÈRES. *J. integerrima* JACQ. De Cuba. De 10 pieds; feuilles ovales, en cœur; fleurs écarlates, d'un pouce de diamètre. Terre franche, serre chaude, peu d'arrosemens. Multiplic. de marcottes, graines et boutures sur couche chaude et sous châssis. — 23 espèces, y compris les *Janipha*.

CROTON ARBRE A SUIF, GLUTTIER, OU SAPI PORTE-SUIF. *Croton sebiferum* L. De la Chine. Arbre de 2e. grandeur; feuilles persistantes, rhomboïdales, pointues et glanduleuses; en septembre, fleurs en chaton; fruits couverts d'une substance blanche, dont on fait de la chandelle.—*C. cascarilla* L. De la Jamaïque; toujours vert, remarquable par son odeur aromatique. Serre chaude.—*C. balsamiferum* L. Des Antilles; il produit un baume et une liqueur agréable. Serre chaude. — *C. tinctorium* L. Cultivé pour la couleur bleue qu'il donne. Celui-ci est annuel et de pleine terre dans le midi de la France. Multiplic. de graines sur couche chaude et sous châssis; le jeune plant traité de même après le repiquage, puis placé à demi-ombre à l'air pour le fortifier. — 150 espèces.

FAMILLE DES PASSIFLORÉES. *Fleurs hermaphrodites; calice infère, coloré; ovaire supère; 1 style à 3 stigmates; baie à écorce solide; graines cartilagineuses ou crustacées; feuilles alternes avec vrilles.* Terre légère substantielle; arrosemens fréquens pendant la végétation; multiplic. de graines et marcottes. Pleine terre avec couverture l'hiver; serre tempérée et chaude.

GRENADILLE *Passiflora* L. Genre composé d'un grand

nombre de plantes sarmenteuses, grimpantes au moyen de vrilles, remarquables par la beauté et la singularité de leurs fleurs qui ont toutes dans leur intérieur une couronne composée d'un, 2 ou 3 rangs de longs filamens rayonnans, diversement colorés, et par la disposition de leurs organes sexuels qu'on a comparés aux instrumens de la Passion, d'où le nom *Fleur de la Passion*. Beaucoup d'espèces donnent des fruits remplis de pulpe très-délicate, qu'on mange avec grand plaisir dans les pays chauds. Parmi les espèces que nous cultivons ici pour l'ornement, les n°s. 7 et 8 supportent la pleine terre avec couverture l'hiver; les autres exigent la serre chaude ou tempérée. Elles forment toutes de superbes palissades ou des guirlandes élégantes, d'une grande étendue, et demandent une terre légère, douce, tenue fraîchement pendant la végétation. On les multiplie facilement de bouture, de marcotte et de greffe.

§. *Feuilles entières.*

Grenadille quadrangulaire. *P. quadrangularis* L. De l'Am. mér. Tige de 30 à 60 pieds, rameaux à 4 angles ailés; feuilles larges, en cœur, entières, glabres, ayant le pétiole muni de 6 glandes et plus; en août-octobre, fleurs très-odorantes, larges de 4 pouces, pourpres en dedans, ayant les filets de la couronne panachés de blanc et de violet. En Amérique elle donne des fruits gros comme des melons dont la pulpe se mange assaisonnée de sucre. Terre légère fertile, arrosement abondant pendant la végétation. Serre chaude. Se greffe sur la *P. cœrulea*, ainsi que les deux suivantes pour les faire fleurir plus abondamment et plus promptement.

2. Grenadille ailée. *P. alata* H.K. Herb. de l'Am. vol. 1. Tige à 4 angles membraneux, un peu moins longue que la précédente; feuilles ovales, en cœur, oblongues; pétioles à 4 glandes; fleurs presque aussi grandes, odorantes, pendantes, de même couleur, avec un involucre entier. Même culture. Serre chaude.

3. Grenadille du Brésil. *P. brasiliana* H. P. Tige ailée; feuilles grandes, ovales en cœur; petiole muni

de 2 grosses glandes jaunes; fleurs aussi grandes, mais plus pourpres que les précédentes et répandant une très-bonne odeur; même culture.

4. Grenadille pommiforme. *P. maliformis* L. Tiges de 15 à 20 pieds; feuilles en cœur, oblongues, pointues, entières; pétiole à 2 glandes; de mai en octobre, fleurs à ample collerette de 3 folioles, rougeâtres, veinées de lignes plus foncées; fruits jaunes, de la grosseur d'une pomme. Même culture.

5. Grenadille a feuilles de laurier. *P. laurifolia* L. Tige longue et grimpante; feuilles elliptiques, oblongues et lisses; en juin et juillet, fleurs mêlées de blanc, de pourpre et de violet, à odeur agréable. Fruits jaunes gros comme un œuf. Même culture.

§§. *Feuilles lobées.*

6. Grenadille a grappes. *P. racemosa*. Brot. Herb. de l'Am. vol. 6. Tige longue et grimpante, feuilles en cœur à 3 lobes acuminés, entiers; pétioles à 4 glandes; fleurs en grappe, rouges, ainsi que les bractées; couronne plus courte que la corolle. Culture du n°. 3.

7. Grenadille a feuilles palmées. *P. palmata* H. Eng. Tige très-longue et grimpante; feuilles à 3 et 5 lobes oblongs ayant quelques dents glanduleuses dans le fond des sinus; pétioles à 4 glandes; stipules grandes, réniformes, mucronées; fleurs de moyenne grandeur, solitaires, violettes; couronne de moitié moins longue que les pétales, d'un violet noir, mais ayant l'extrémité des filets blanc tiqueté de pourpre. Même culture; fleurit bien dehors.

8. Grenadille incarnate. *P. incarnata* L. *P. edulis* Sabin. Ker. Du Brésil. Port et taille de la précédente; feuilles à 3 lobes, à pétiole muni de 2 glandes. Les fleurs, un peu plus bleues que les précédentes, en diffèrent surtout en ce qu'elles ont la couronne plus longue que la corolle. Même culture. Si les tiges gèlent, elles en repoussent d'autres qui fleurissent dès juillet de la même année. Mais cultivée en serre chaude ou tempérée, elle donne des fruits violâtres, gros comme de petits œufs, bons à manger.

9. GRENADILLE POURPRE. *P. carmisina* HORTUL. Pays inconnu. Tige filiforme; feuilles subpeltées, à 3 lobes ovales, pourpre-violacés en dessous; le pétiole à deux glandes pédicellées, et il est accompagné de 2 larges stipules réniformes à la base. Fleurs latérales, nues, larges de 3 pouces, d'un beau pourpre, ayant la couronne très-courte d'un bleu azuré. Serre chaude vu l'ignorance de son pays. Multiplic. de bouture et de greffe sur la *P. cœrulea*. Chez MM. Cels et Lemon.

10. GRENADILLE BLEUE. FLEUR DE LA PASSION. *Passiflora cærulea* L. Du Brésil. Tiges s'élevant à la hauteur de 10 à 15 pieds dans la même année; feuilles à 5 lobes sur un pétiole muni de 2 glandes. Les fleurs sont moyennes, axillaires, solitaires, et se développent successivement à mesure que les tiges s'allongent; elles ont la corolle blanche, la couronne plus courte que la corolle, purpurine à la base, bleu pâle au milieu, et bleu plus vif dans le haut. Pleine terre douce le long d'un mur au midi et couverture l'hiver.

11. GRENADILLE PÉDALÉE. *P. pedata* L. HERB. DE L'AM. vol. 5. Des Antilles. Feuilles pédiaires, palmées, à 7 divisions, dentées en scie, pétiole glanduleux; de juillet en octobre, fleurs très-grandes; couronne à filets tortueux, rouges à la base, violets à l'extrémité, et ayant 2 ou 3 cercles blanc au milieu. Nous n'indiquons ici que les plus belles espèces parmi les 100 connues. Culture du n°. 3.

MURUCUJA PONCTUÉ. *Murucuja ocellata* PERS. *Passiflora murucuja* L. Tige ligneuse, grêle, grimpante; feuilles petites, à 2 lobes écartés, ponctuées en dessous; fleurs solitaires rouge feu; couronne intérieure entière, tubuleuse, entourant le support des organes sexuels. Serre chaude. Terre légère. Multiplic. de boutures. — 8 espèces.

FAMILLE DES ARTOCARPÉES. *Fleurs monoïques ou dioïques, renfermées dans un réceptacle, ou placées sur un axe commun : elles ont un calice à 3 ou 5 dents, point de corolle, 1 à 5 étamines, un style à 2 stigmates : une graine recouverte par les parties de la fleur qui sont devenues succulentes.* Grands et moyens arbres, originaires des pays chauds; quelques

uns naturalisés sous notre climat; les autres cultivés en serre chaude : tous se multiplient aisément de marcottes et boutures.

FIGUIER DE LA BAIE BOTANIQUE. *Ficus rubiginosa* DESF. *Ficus australis* WILLD. Tige brune; rameaux verts, ponctués; feuilles ovales, épaisses, luisantes en dessus, couvertes d'un duvet ferrugineux en dessous. Terre franche légère, midi; serre tempérée ou très-bonne orangerie. Multip. de marcottes, ou boutures dont on laisse sécher la coupe, et que l'on place dans des pots sur couche chaude et sous châssis; arrosemens modérés.

2. FIGUIER A GRANDES FEUILLES. *F. macrophylla* DESF. De la Nouv.-Holl. Tige de 12 à 15 pieds; feuilles grandes, oblongues, en cœur à leur base. Même culture.

3. FIGUIER BENJAMIN. *F. benjamina* L. De l'Inde. Arbre élevé; feuilles ovales, entières; fruits blanchâtres, de la grosseur d'un pois. Serre tempérée ou bonne orangerie. Terre franche; même culture.

4. FIGUIER A FEUILLES DE NÉNUPHAR. *F. nymphææfolia* L. De 20 pieds; feuilles très-grandes, ovales, mucronées, glauques en dessous, de la forme de celles du nénuphar. Serre chaude, où il fait un très-bel effet; même culture.

5-22. FIGUIER ÉLASTIQUE. *F. elastica* H.P. Des Indes. Grand arbre; feuilles enveloppées, avant leur développement, d'une spathe rose. Culture du précédent. C'est un des plus beaux arbres de serre chaude. Les suivans se cultivent de même, et sont de serre chaude; *F. religiosa*, *bengalensis*, *indica*, *virens*, *scabra*, *mauritana*, *populifolia*, *ulmifolia*, *laurifolia*, *citrifolia*, *crassinervia*, *australis* ou *ferruginea*, *racemosa*, *phytolaccæfolia*, *glaucophylla*, *pyrifolia* et *scandens*.—118 esp.

BROUSSONETIER A PAPIER. MURIER A PAPIER. *Broussonetia papyrifera* VENT. De la Chine. Grand arbre à tête arrondie, à feuilles rudes, les unes en cœur, entières, les autres à 2 ou 3 lobes : fleurs dioïques, les mâles en chatons, les femelles en petites têtes verdâtres; en automne, il sort de leur calice des filets rouges, saillans, succulens et mangeables. L'écorce de cet arbre sert à faire du papier en Chine. Tout terrain; se multiplie de graines et de marcottes. Pour avoir de

bonnes graines, il faut cultiver un pied mâle à proximité de la femelle. — Le *B. cucullata* HORT., trouvé et fixé au moyen de la greffe par M. Camuset, l'un des jardiniers du Jardin du Roi, est très-curieux par ses feuilles creusées en capuchon. C'est sur un individu mâle qu'il a été trouvé, et il ne produit en conséquence que des fleurs mâles. Il est déjà très-répandu dans le commerce. — 1 espèce.

MACLURE ÉPINEUX. *Maclura aurantiaca* NUTT. *Broussonetia tinctoria* KUNTH De l'Inde et de l'Amér. Bel arbre à feuilles ovales lancéolées, luisantes; épines axillaires droites et très-fortes ; à ses fleurs axillaires, verdâtres et de peu d'apparence, succèdent des fruits gros comme un *pompoleum*. Terre ordinaire, substantielle. — 1 espèce. Elle a fleuri pour la première fois en France en juillet 1832, dans le jardin fleuriste du Luxembourg à Paris, et dans le jardin du roi à Neuilly.

MURIER ROUGE. *Morus rubra* L. Arbre touffu feuilles en cœur pointu, épaisses. Cultivé comme arbre fruitier et comme arbre d'ornement dans les grands jardins.

2. MURIER DE CONSTANTINOPLE. *M. Constantinopolitana* POIR. Haut de 10 à 15 pieds, très-touffu ; rameaux gros et courts ; feuilles très-rapprochées , en cœur , grandes , luisantes et tourmentées.

3. MURIER BLANC. *M. alba* L. Celui-ci est trop célèbre et d'une trop grande importance en économie politique et industrielle pourqu'on n'en place pas quelques pieds dans les grands jardins paysagers : son port est d'ailleurs très-agréable; son feuillage tendre et léger, entier ou découpé, nourriture par excellence et presque exclusive du ver précieux qui produit la soie, est un livre ouvert aux méditations du philosophe, aux calculs de l'homme d'état, aux espérances de l'industrie, du commerce, et à la reconnaissance des belles.

On trouve depuis peu dans le commerce et surtout au Jardin du Roi, plusieurs variétés (ou espèces voisines), à feuilles plus grandes et produisant plus d'effet, telles que *M. italica*, remarquable par son aubier

teint de rouge; — *M. sinensis*, dont les rameaux fort allongés supportent de grandes feuilles entières ou trilobées; — *M. lucida*, à très-grandes feuilles luisantes, en cœur pointu; — *M. tatarica*, à feuilles également grandes, luisantes, mais gaufrées; enfin le MURIER PERROTET. *M. multicaulis* PER. Préférable à tous les autres pour la nourriture des vers à soie, et pour la facilité de sa culture. — 12 espèces et quelques variétés.

FAMILLE DES URTICÉES. *Les fleurs, très-variables dans leur forme et dans le nombre de leurs parties, se ressemblent seulement en ce qu'elles manquent de corolle, et que leur fruit est monosperme.* On y rapporte encore des plantes qui ont entre elles peu d'analogie, parmi lesquelles nous ne mentionnerons que les 4 genres suivans.

ORTIE COTONNEUSE. *Urtica nivea* L. De la Chine. Cette plante vivace, formant une grosse touffe, haute de 3 pieds, couverte de larges feuilles ovales, dentées, d'un blanc de neige en dessus, produisant beaucoup d'effet quand elles sont agitées par le vent, mérite de trouver place dans les jardins pittoresques. Bonne terre ordinaire.

DORSTENIE CONTRE-POISON. *Dorstenia contrayerva*. L. De l'Am. mérid. Racine charnue, vivace; 5 à 6 feuilles radicales, pétiolées, pinnatifides, haute de 6 à 10 pouces; hampe nue de la hauteur des feuilles, portant au sommet un large réceptacle à 4 angles, à bords sinueux, et couvert de petites fleurs. Plante très-curieuse, mais de peu d'effet. Serre chaude. Culture des fougères.

HOUBLON CULTIVÉ. *Humulus lupulus* L. Nous ne parlons ici de cette plante déjà mentionnée aux plantes économiques, que pour rappeler qu'elle est propre à procurer de l'ombre, couvrir des tonnelles chaque année, et qu'elle n'a pas l'inconvénient d'embarrasser les treillages, et de les faire pourir pendant l'hiver, puisque ses tiges sont annuelles, et qu'on les coupe quand on n'a plus besoin de leur ombre. Ses jeunes pousses se mangent comme des asperges dans quelques pays. — 1 espèce.

POIVRIER. *Piper*. L. Genre dont on connaît aujourd'hui 229 espèces; toutes ont les fleurs extrêmement petites, disposées en épis de la forme d'une queue de

souris ou de rat : elles sont des parties chaudes de l'Inde et de l'Amérique, et exigent la serre chaude, une terre légère, humide pour ceux qui sont ligneux, mais plus sèche pour ceux qui sont charnus ou herbacés. Se multiplient d'éclats, de boutures et de graines. Voici quelques-unes des plus connues.

1. Poivrier noir. Poivre du commerce. *Piper nigrum* L. De l'Inde orient. Tige grimpante; feuilles en cœur ovale, à 7 nervures, luisantes et coriaces; épis axillaires et terminaux. Serre chaude toute l'année; terre légère, peu humide. Multiplic. facile de boutures. Cultivé au Jardin du Roi depuis 1822.

2. Poivrier a feuilles de plantain. *Piper plantagineum* Lamb. *P. medium* Jacq. Tige droite, ligneuse, rameuse, haute de 2 à 4 pieds; feuilles en cœur ovale, aiguës, à 5 nervures; épis grêles et pendans.

3. Poivrier betel. *P. Betle* L. Tiges flexibles, sous-ligneuses, rampantes ou grimpantes; feuilles en cœur ovale, aiguës, à 7 nervures, portées sur des pétioles ailés; à 2 dents; épis pendans.

4. Poivrier en ombelle. *P. umbellatum* L. Bis ou trisannuel; tige droite, haute de 2 pieds, très-simple; feuilles en cœur, aiguës, très-larges : épis droits en ombelle.

5. Poivrier a feuilles de magnolier. *P. magnoliæfolium* Jacq. Tige courte, charnue, rameuse; feuilles obovales, épaisses, luisantes; épis terminaux, droits, portés sur des pédoncules rameux. — 229 esp.

FAMILLE des Hamamélidées.

HAMAMÉLIS de Virginie. *Hamamelis virginica* L. Arbrisseau à feuilles semblables à celles du noisetier; en automne, fleurs ramassées, à 4 pétales étroits, très-longs, tortillés et jaunes; fruits en paquets, mûrissant l'année suivante. Terrain frais, léger et ombragé. Multiplic. de marcottes incisées, faites à l'automne, en terrain humide, ou de graines semées au levant en terre de bruyère; elles ne lèvent quelquefois que la 3e. année. — 1 espèce.

FOTHERGILLA a feuilles d'aune. *Fothergilla alnifolia* L. F. *Fothergilla Gardeni* Jacq. De la Ca-

roline. Arbuste de 2 pieds; rameaux cotonneux et blanchâtres; feuilles ovales, obtuses, dentées dans le haut, blanchâtres en dessous; en avril, fleurs en épis ovales et blancs par le duvet qui les recouvre, odeur agréable. Fruits lançant assez loin et avec bruit leurs semences. Multiplic. de graines et marcottes. Plate-bande de terre de bruyère, ombre et humidité. — 1 esp.

FAMILLE DES AMENTACÉES. *Fleurs monoïques ou dioïques, rarement hermaphrodites, apétales; les mâles en chaton; étamines dans un calice monophylle ou dans une écaille: fleurs femelles en chaton, ou fasciculées, ou solitaires; ovaire supère, quelquefois multiple, style et stigmate de même; semences nues ou capsules; feuilles alternes.* Ces végétaux sont de pleine terre sans exception. Les uns aiment une terre franche profonde; ce sont ceux qui peuplent nos forêts, les ormes, bouleaux, charmes, hêtres, chênes et platanes; les autres préfèrent une terre plus légère, humide, et se plaisent sur le bord des eaux, dont ils font l'ornement. Les 1ers. se multiplient de semis en grand, en pépinière ou en place; leurs variétés se perpétuent par la greffe. Les 2es. se sèment plus rarement à cause de la grande facilité avec laquelle leurs boutures et marcottes s'enracinent. Quelques uns se multiplient de rejetons. Tous sont propres à la décoration des parcs et grands jardins paysagers, et, si on en excepte quelques Saules, les Galées et le Compton, leur bois est d'une grande utilité dans les arts et dans l'économie domestique.

ORME CHAMPÊTRE. *Ulmus campestris.* Indigène. Arbre de 1re. grandeur. Il a beaucoup de variétés: 1°. A FEUILLES LARGES ET RUDES. *U. vulgaris;* 2°. A FEUILLES ÉTROITES ET RUDES, ORMILLE. *U. stricta;* 3°. A FEUILLES GLABRES ET D'UN VERT NOIR. *U. glabra;* 4°. A FEUILLES GLABRES ET PANACHÉES. *U. glabra variegata;* 5°. A FEUILLES LARGES, ORME TILLEUL. *U. latifolia;* 6°. A FEUILLES PETITES et à fibres de bois contournées, ORME A MOYEUX, ORME TORTILLARD. *U. modiolina.* Terre franche, légère et profonde; exposition dans les plaines et les vallées; multiplic. de semences aussitôt leur maturité et qu'on couvre légèrement; ou de marcottes, et mieux de greffes, seulement pour les variétés; repiquage au printemps suivant, et mêmes traitemens que pour les autres élèves de pépinière. On est dans l'usage de l'arrêter à 5 ou 6 pieds, en retranchant la partie supérieure. Cette opération a l'avantage de le faire grossir. Quand il est en place, on attend plu-

sieurs années pour couper les branches, qu'on taille rez tronc, pour se procurer du meilleur bois à feu ; il résulte de graves inconvéniens de cette méthode, qui fait quelquefois carier le cœur de l'arbre. Si l'on désire de belles pièces de bois pour pompes ou pour charronnage, il vaut mieux conserver la tige et couper les branches dans leur jeunesse, pour que la plaie se recouvre promptement. Cette marche est applicable à tous les arbres destinés à la charpente, à la menuiserie, etc. ; et, si on les greffe, il faut le faire à six pouces de terre. On préviendrait tous les inconvéniens si l'on pouvait semer en place. Si cet arbre n'est pas très-recherché pour l'ornement des jardins paysagers, il l'est beaucoup pour la plantation des grandes routes et des avenues. Son bois, et particulièrement celui du *tortillard*, est précieux pour le charronnage ; mais il a un ennemi dont il faut le préserver, c'est la chenille d'un bombix, le COSSUS GATE-BOIS, *bombyx cossus*. Cet insecte, de 2 à 3 pouces de long, d'une odeur désagréable, et d'un rouge luisant avec la tête noire, parvient à pénétrer entre le bois et l'écorce, depuis la base de l'arbre jusqu'à la hauteur de 2 ou 3 pieds seulement. Il ronge l'aubier et l'écorce, et, s'il y en a plusieurs, ils finissent par cerner l'écorce et par occasioner la mort de l'arbre. On reconnaît sa présence sur un arbre, à la sciure du bois qui bouche son trou, et dont une partie qui tombe à terre a l'odeur de l'insecte. On élargit un peu le trou, on suit sa route, et on parvient assez facilement à le prendre, s'il n'est pas en état de chrysalide. Il faut détruire aussi l'insecte en état de papillon. Il est grisâtre, avec des taches brunes et des lignes noires sur les ailes, a un pouce et demi de long, et paraît en juin et juillet, voltige, le matin avant le lever du soleil, et le soir après son coucher, autour des tiges d'orme pour y pondre.

2°. ORME PÉDONCULÉ, ORME DE HOLLANDE. *U. pedunculata.* FOUG. Il ressemble à l'orme commun, mais feuilles très-grandes, moins rudes : longs pédoncules des fleurs en bouquets ombelliformes, et bois moins dur. 3°. ORME D'AMÉRIQUE. *U. americana* L. Arbre de 100 pieds et superbe, mais inférieur à celui d'Europe pour la qua-

lité du bois; ses jeunes pousses sont arquées, inclinées, et ses feuilles luisantes. 4°. ORME ROUGE. *U. rubra* MICH. Arbre de 60 pieds, dont le bois est supérieur au précédent. Jeunes rameaux divergens, gros, velus et blanchâtres; feuilles les plus grandes du genre, épaisses et rudes; se multiplie de marcottes et de greffe sur l'orme commun. — ORME A FEUILLES CRÉPUES. *U. crispa* HORTUL. Feuilles lancéolées, crépues sur les bords et fort tourmentées. Se greffe et se marcotte. — ORME ENSPIRALE. *U. fastigiata* HORTUL. Rameaux fastigiés; feuilles grandes, appliquées et formant la spire autour de la tige. — ORME D'AMÉRIQUE. *U. Americana* LIN. Rameaux pendans; feuilles luisantes, largement dentées, acuminées. — ORME ROUGE. *U. rubra* MICH. De l'Am. mér. Feuilles épaisses velues, dentées en scie. — ORME DE LA CHINE. *U. sinensis* H. P. Cet arbre, dontnous ne connaissons pas la hauteur, parce que sa tige gèle à 10 degrés de froid, a les rameaux distiques, très-menus; les feuilles petites, oblongues, luisantes et dentées. Son bois est très-flexible. Quand sa tige gèle, il repousse facilement de la racine qu'il est prudent de couvrir avec des feuilles avant l'hiver. Même culture. — 9 espèces.

PLANÈRE CRÉNELÉ. *Planera crenata.* Du Caucase et de l'Am. sept. Arbre de moyenne taille; jeunes rameaux pubescens; feuilles ovales-oblongues presque sessiles, pubescentes en dessous, bordées de larges dents obtuses; fruit lisse.

2. PLANÈRE A FEUILLES D'ORME. *P. ulmifolia* MICH. De la Caroline. Arbre de moyenne taille; jeunes rameaux grêles, rougeâtres; feuilles ovales, allongées en pointe, pétiolées, dentées en scie à petites dents, glabres et luisantes en dessus, nues en dessous; fruits écailleux. Ces 2 arbres, encore peu répandus dans le commerce, se voient dans les pépinières du Jardin du Roi. On les multiplie de greffe sur l'orme. = 2 espèces.

MICOCOULIER DE PROVENCE OU AUSTRAL. *Celtis australis* L. Du midi de la France. Arbre de 40 à 50 pieds; racines pivotantes; rameaux divergens, ponctués, grisâtres; jeunes pousses pubescentes; feuilles ovales-oblon-

gues, acuminées, dentées, obliques à la base, à 3 nervures partagées, comme dans les espèces suivantes, en 2 demi-diamètres inégaux, d'un vert foncé, âpres en dessus, velues en dessous; fleurs petites, verdâtres; fruit noir, pisiforme. Variété à feuilles panachées. Terre substantielle et profonde. Multiplic. de semences aussitôt mûres, sur une côtière abritée. Une partie des graines en la 1re. année, et l'autre la 2e. Le plant se met en pépinière à l'âge de 2 ou 3 ans, selon sa vigueur. Bois dur, compacte, souple, propre à beaucoup d'ouvrages et susceptible de prendre un beau poli, ainsi que celui des espèces suivantes.

2. Micocoulier de Virginie. *C. occidentalis.* Duh. Encore plus grand et plus beau que le précédent; jeunes rameaux effilés, inclinés, pubescens; feuilles plus grandes, minces, d'un vert blond; moins velues en dessous, à dents plus aiguës; en avril et mai, fleurs petites, verdâtres; fruits ovales, charnus, d'un pourpre foncé, plus gros que les précédens. Même culture.

3. Micocoulier du Levant. *C. orientalis.* Tournef. *C. Tournefortii.* Lam. De 25 à 30 pieds; jeunes pousses vertes, nues; feuilles distiques, en cœur, planes, vert mat, crénelées, beaucoup plus courtes que les précédentes. Même culture.

4. Micocoulier a feuilles en coeur. *C. cordata.* H. P. *C. crassifolia.* Lam. De l'Amériq. septent. Superbe arbre; jeunes pousses vertes, pubescentes; feuilles grandes, en cœur, obliques à la base, allongées en pointe au sommet, d'un vert tendre, drapées et bordées de petites dents.

5. Micocoulier de Tournefort. *C. Tournefortii* Lam. De l'Orient. Feuilles petites, ovales en cœur, à dents larges, obtuses. Craint 10 degrés de froid.

6. Micocoulier de la Chine. *C. sinensis.* Bosc. Feuilles ovales-elliptiques, obtuses ou acuminées, glabres et luisantes en dessous, nues en dessus, dentées ou crénelées dans la partie supérieure. La grandeur de l'arbre n'est pas connue, parce que sa tige gèle à 10 degrés au-dessous de zéro. Fort peu répandu par cette

raison. Se greffe sur les espèces communes. Couverture l'hiver ou orangerie.

7. MICOCOULIER DE MISSISSIPI. *C. Mississipiensis* Bosc. Grand arbre encore peu multiplié. Ses rameaux sont effilés, glabres; il a les feuilles grandes, oblongues, acuminées, glabres et luisantes, les unes entières, les autres ayant 2-4 dents vers le haut. Tous ces arbres aiment une terre substantielle et profonde. Ceux qui ne donnent pas encore de graines se multiplient de greffe sur le premier. — 19 espèces.

SAULE COMMUN OU BLANC. *Salix alba* L. Indigène. Arbre de 40 à 50 pieds, propre à la charpente, mais on est dans l'usage de l'étêter et ensuite de lui couper les branches tous les 2 ou 3 ans; aussi le tronc pourit et se creuse, et il n'en reste que l'écorce, ce qui ne l'empêche pas de produire de fortes branches. Tous les saules conviennent aux sites aquatiques des jardins paysagers.

2. SAULE POURPRE, OSIER ROUGE OU FRANC. *S. purpurea* SM. Indigène. Arbrisseau à branches d'un rouge pourpre très-vif; feuilles longues, étroites, finement dentées. Cette espèce est plus que les autres estimée des vanniers et tonneliers, parce que ses branches, moins rameuses, se fendent plus aisément.

3. SAULE VIOLET. *S. acutifolia* WILLD. Arbrisseau à rameaux très-souples, dont l'écorce violette et poudreuse en fait une plante d'ornement; feuilles lancéolées aiguës. Ce serait peut-être le meilleur osier si on le cultivait pour cet usage.

4. SAULE OSIER JAUNE. *S. vitellina* L. Indigène. De 10 à 12 pieds, à rameaux jaunes ou orangés. Feuilles étroites, soyeuses et blanchâtres en dessous. Il est sensible à la gelée dans les terres froides. Les jardiniers et les tonneliers en font un grand usage.

5. SAULE VIMINAL, OSIER VERT, DE RIVIÈRE OU DES ILES. *S. viminalis* L. Indigène. Rameaux longs, vert jaune, légèrement soyeux; feuilles lancéolées-linéaires, ondulées, soyeuses et argentées. Variétés à écorce noire ou blanche, d'où les noms d'*Osier noir* ou *blanc*. Ses branches, moins flexibles, mais d'une plus grande durée que celles des précédens, ont besoin d'être un peu dessé-

chées pour être employées comme liens. Terrains les plus humides.

6. Saule odorant. *S. pentandra* L. Indigène. Arbre élevé, à rameaux rougeâtres et cassans; feuilles grandes oblongues, dentées, luisantes, presque semblables à celle du Laurier-cerise, *Prunus laurocerasus*, et dont les grandes stipules sont élégamment frangées. Arbre d'ornement.

7. Saule Marceau. *S. caprea* L. Indigène et grand. Feuilles ovales, ridées, cotonneuses en dessous. Variété à feuilles d'orme; autre à feuilles panachées. Il réussit dans les craies.

8. Saule pleureur, Parasol du grand seigneur S. ou de Babylone. *S. babylonica* L. D'Orient. Arbre de 30 à 40 pieds. Tout le monde connaît l'effet singulier qu'il produit par ses rameaux très-longs, très-grêles, très-souples, pendans jusqu'à terre, et garnis de feuilles longues, lancéolées-linéaires.

Tous ces arbres aiment un terrain humide, et se propagent de marcottes, de boutures qu'on appelle *plantards* ou *plançons*, et par la greffe. Quelques espèces ne sont que des arbustes, comme le Saule argenté, *S. argentea*, de l'Amérique sept., dont les feuilles sont argentées des 2 côtés, le Saule à feuilles de myrte, *S. myrtinites*, et le Saule des sables, qu'on trouve près de Rambouillet, *S. arenaria*. On cultive encore et on trouve chez M. Godefroy, le *Salix amygdalina*, *acuminata cærulea*, *cinerea depressa*, *laurifolia*, *prunifolia*, *rosmarinifolia* et *triandra*. — 115 espèces.

Peuplier blanc, ypréau, blanc de Hollande. *Populus alba* L. Arbre indigène, de 100 à 120 pieds; branches formant une belle tête; feuilles en cœur, terminées en pointe, anguleuses, un peu dentées, vert foncé en dessus, duveteuses et blanches en dessous; en avril, fleurs peu apparentes. Variété : *P. grisea*, à feuilles d'un blanc cendré en dessous; d'un bel effet lorsque le vent agite ses feuilles : on le nomme *Grisard* ou *Grisaille*. Il se plaît dans les vallons, et les terres fortes et fraîches.

2. Peuplier cotonneux. *P. nivea.* W. Indigène, plus beau que le précédent, duquel il se distingue aisément par des feuilles à 3 lobes, plus luisantes en dessus, et d'un plus beau blanc en dessous. On commence à le distinguer du *blanc de Hollande* et à lui donner la préférence pour l'ornement.

3. Peuplier faux-tremble. *P. tremuloïdes* Mich. De l'Amér. sept. Grand arbre à feuilles en cœur, grandes, nues des deux côtés, bordées de dents glanduleuses.

4. Peuplier a grandes dents. *P. grandidentata* Mich. Du Canada. Arbre de plus de 50 pieds; jeunes pousses cylindriques. Feuilles grandes, ovales, aiguës, entourées de quelques grandes dents. Bois tendre et léger.

5. Peuplier d'Athènes. *P. græca* K. L. Du Levant. Très-bel arbre; feuilles en cœur, planes, d'un vert bleuâtre, finement dentées.

6. Peuplier d'Italie, pyramidal. *P. fastigiata* L. H. P. Arbre très-haut, pyramidal, propre à terminer les points de vue et à dessiner des avenues; feuilles ou en cœur ou en losange, panachées dans une variété. Il croît très-vite, même dans les terres sèches, mais il préfère les fraiches.

7. Peuplier noir. *P. nigra* L. Indigène. Très-droit, très-haut; végétation considérable et fort prompte dans les lieux qui lui conviennent. Feuilles en losange, terminées en pointe. Au printemps ses bourgeons exsudent une liqueur visqueuse et aromatique. Terrain frais.

8. Peuplier de la baie d'Hudson. *P. Hudsoniana* Mich. Très-voisin du précédent; ses feuilles sont plus grandes et ses boutons plus longs.

9. Peuplier de la Caroline. *P. angulata*, H. K. Très-gros et grand arbre, mais les gelées le fatiguent beaucoup à tout âge; jeunes rameaux très-anguleux, cassans; feuilles superbes, cordiformes, dentées, glanduleuses à la base et les plus grandes du genre; mais ces avantages sont balancés par la facilité qu'un si large feuillage donne au vent de briser l'arbre: il faut l'abriter des vents violens et lui donner un bon tuteur dans sa jeunesse. Il ne réussit guère de bouture ou de marcotte; on le greffe sur le peuplier d'Italie. On dit pourtant

qu'en le bouturant en petits plançons longs de 3 à 4 pieds, en terre de prairie basse, il réussit bien. Un ou deux pieds suffisent dans le plus grand jardin, en lieu frais, et où sa tête puisse se détacher des autres arbres.

10. PEUPLIER DE VIRGINIE, P. SUISSE. *P. monilifera*. MICH. Arbre de 100 pieds; rameaux à peine anguleux; feuilles en cœur, glabres, dentées et portées par des pétioles rouges qui servent à le distinguer du suivant: moins difficile que le précédent sur le terrain; végétation rapide. Ou les sexes produisent des différences sur les individus, ou l'on confond deux espèces sous ce nom.

11. PEUPLIER DU CANADA. *P. canadensis* MICH. De 70 à 80 pieds: rameaux sensiblement anguleux, plus gros que ceux du précédent et grossissement du tronc plus rapide; feuilles plus larges, un peu arrondies; ayant la plupart deux glandes à la base et terminées par une autre glande rougeâtre. Terre humide.

12. PEUPLIER ARGENTÉ. *P. heterophylla* L. De l'Am. sept. Jeunes rameaux cotonneux, cylindriques; feuilles en cœur, finement dentées, blanches et cotonneuses en dessous. L'arbre est droit, et s'élève à 70 pieds; la largeur de ses feuilles donne prise aux vents, qui souvent le mutilent.

13. PEUPLIER DU LAC ONTORIO. *P. Ontariensis* H. P. Arbre de 25 pieds, de la section des Baumiers, d'une très-belle végétation, et d'un feuillage magnifique pour la grandeur.

14. PEUPLIER LIARD, GRAND BAUMIER. *P. viminea P. candicans*. H. K. Du Canada. Arbre droit, de 25 pieds; feuilles ovales-oblongues, inégalement dentées, vert terne et foncé en dessus, blanches en dessous; bourgeons jaunâtres, résineux, odorans; bois très-tendre.

13. PEUPLIER BAUMIER, TACAMAHACA. *P. balsamifera* L. De la Caroline. Il a du rapport avec le précédent, mais ne s'élève qu'à 8 ou 10 pieds en France; feuilles lancéolées, finement dentées, blanches et réticulées en dessous. Bois à odeur balsamique semblable à celle du suc résineux qui transpire par ses bourgeons; il produit en Amérique la résine nommée gomme *Tacamahaca*.

Plus délicat, il a besoin d'une meilleure exposition. Terre fraîche pas trop humide. Bois très-tendre.

16. Peuplier odorant. *P. suaveolens* Fisch. De Sibérie. Petit arbre à rameaux fastigiés; feuilles ovales, lancéolées, denticulées, blanches et réticulées en dessous comme dans les 2 précédens. Au Jardin du Roi. Encore peu multiplié.—17 espèces.

En général, ces arbres sont propres à la décoration des grands paysages. Tous se plaisent dans les terrains humides; leurs racines courent sous terre, s'y enfoncent ou en sortent pour aller chercher la terre qui leur convient. Tous se multiplient de marcottes, de boutures, ou de drageons. On greffe aussi en écusson les *P. angulata, heterophylla* et *grandidentata,* sur les *P. alba* et *fastigiata.* Le bois des peupliers, quoique tendre, sert à plusieurs usages, notamment les racines, dont on fait aujourd'hui des meubles de la plus grande beauté.

GALÉ piment royal. *Myrica Gale* L. Indigène. Arbrisseau aromatique, de 3 pieds. Feuilles oblongues, en coin, dentées dans le haut, à points jaunâtres et résineux; en mai, fleurs mâles en chatons, femelles en globules rougeâtres. Terre marécageuse ou de bruyère humide, au bord des eaux. Multiplic. de semences ou de marcottes, et rejetons au printemps.

2-6. Galé cirier, Arbre a la cire. Cirier de la Caroline. *M. cerifera* L. Du double plus haut; feuilles plus longues, lancéolées, luisantes des deux côtés et d'un vert tendre, dentées dans le haut; en juillet, fleurs insignifiantes. Terre franche légère, mêlée de terre de bruyère; bonne exposition et fraîche; couverture l'hiver ou orangerie; même mode de multiplic., mais en terrine sur couche tiède.

7. Galé de Pensylvanie. *M. pensylvanica.* H. P. Un peu moins haut; feuilles plus larges, spatulées, les unes entières, les autres dentées dans le haut; en mai, fleurs sans apparence. Plus rustique. Terre franche, humide, ou sur le bord des eaux; même multiplic. que le n°. 2. Leurs fruits, cueillis l'hiver, sont couverts d'une cire verdâtre qu'on fait fondre dans l'eau bouillante en les y jetant, et de laquelle on peut

faire des bougies, d'où le nom de CIRIER. Les *M. cordifolia* L., *M. quercifolia* L. et *M. Serrulata* LAM. sont du Cap et d'orangerie. — 16 espèces.

BOULEAU COMMUN, BOUILLARD ou BOIS-BÆLAI. *Betula alba* L. Indigène. Arbre de 40 à 50 pieds, très-rustique, venant très-bien dans les sols les plus arides et dans ceux qui sont frais et fertiles; écorce blanche, satinée, lisse; feuilles deltoïdes, pointues, dentées; en juillet, fleurs en chatons. Variétés, *B. pleureur*, autre à *feuilles panachées;* autre à *feuilles laciniées*, plus faible, très-jolie, plus délicate et encore rare; ses graines reproduisent le bouleau commun. Toute exposition. Multiplication de graines qu'on répand sur un terrain abrité, frais, ameubli, et qu'on recouvre d'un peu de mousse; ou par rejetons, marcottes et boutures. On propage les variétés par la greffe. Le bois, quoique léger, est assez ferme et propre pour les tourneurs; on en fait des pilotis de longue durée; l'écorce peut servir à remplacer la noix de galle; les feuilles teignent en jaune par la décoction; on fait un vin léger avec sa sève, et les habitans du nord de l'Europe emploient l'écorce à couvrir leurs maisons, à faire des vases, des semelles, etc.

2. BOULEAU MERISIER, B. ODORANT ou de Virginie. *B. lenta* L. Arbre rustique, de 60 pieds et plus; feuilles analogues à celles du merisier. L'écorce et les bourgeons ont le goût d'amande. Toute terre, mais mieux sablonneuse, substantielle et humide; exposition aérée. Multiplic. de semences, ou par greffe sur le bouleau commun. Le bois est aromatique. Nous avons expérimenté dans la pépinière royale de Versailles, que les graines de ce bouleau ne levaient que quand on les semait aussitôt leur maturité. Il est probable que ce procédé serait aussi avantageux pour tous les autres bouleaux.

3—5. BOULEAU NOIR. *B. nigra*. H. K. De l'Amér. sept. Arbre de 90 pieds; feuilles grandes, cordiformes, vert foncé, finement dentées. Il réussit dans les terrains médiocres. — BOULEAU A CANOTS. *B. papyracea* MICH. De l'Amér. sept. Port du précédent; feuilles également grandes et cordiformes, mais velues en des-

sous et plus profondément dentées. L'écorce sert à faire des canots dans le pays. — Bouleau a feuilles de marceau. *B. pumila* L. De l'Amér. sept. Arbre de 25 pieds, pyramidal. Bouleau nain. *B. nana* L. de Sibérie. Petit buisson de 2 pieds, à feuilles rondes. Greffé sur le bouleau ordinaire à la hauteur de 5 pieds, il forme une jolie boule. Enfin M. Noisette cultive encore les *B. dorica* ,*pontica rubra*, *populifolia* et *urticæfolia*. — 18 espèces.

AULNE commun ou Vergne. *Alnus communis*. H. P. Arbre de 60 pieds, d'une croissance rapide dans les terrains humides et submergés; on peut l'élever en tige ou taillis. Multiplic. de semences, de boutures, de marcottes, ou en couchant en terre une branche coupée, dont les yeux feront autant d'arbres. Il a une variété panachée; une autre, souvent préférée, à feuilles découpées, *A. communis laciniata*. On cultive aussi les *Alnus maxima* H. P. ; *oblongata* W.; *subrotunda* H. P.; *incana* W. ; *serrulata* W. ; *cordifolia* Tenor. Tous veulent une terre très-fraîche On fait avec l'aulne commun des pieux pour les terrains humides, où ils ne pourrissent pas. Son écorce sert pour tanner et pour teindre en brun et en noir. Ses racines retiennent les terres sur les bords des eaux. — 11 espèces.

CHARME commun. *Carpinus betula* L. Arbre indigène, d'environ 40 pieds, à racines pivotantes, employé pour former ces palissades nommées *charmilles*. On accueille dans les jardins paysagers les variétés à feuilles panachées et à feuilles multifides ou incisées, *C. quercifolia*; — le Charme d'Amérique. *C. Americana* L. le Charme de Virginie, *C. virginiana* Lam.; le Charme houblon ou d'Italie. *C. ostrya* L.; le Charme d'Orient. *C. orientalis* Lam. à petites feuilles et délicat. Ces arbres, très-rustiques, s'accommodent de tout terrain et de toute exposition. Les 2 dernières espèces viennent dans les terrains médiocres où le charme commun végète lentement. Multiplic. de semis en grand; on greffe les derniers sur le premier. Le bois des charmes est blanc et fort dur. — 5 espèces.

HÊTRE commun, Fau, Foyard, Fouteau. *Fagus*

sylvatica L. Très-bel arbre indigène, de 90 à 100 pieds; racines traçantes et pivotantes. Variétés à branche et rameaux pendans, *F. pendula;* à feuilles vert cuivreux, *F. ænea;* à feuilles pourpres, *F. purpurea;* à feuilles en forme de crête, *F. cristata;* à feuilles de comptonia, *F. comptoniæfolia;* à feuilles panachées, *F. variegata.* Ces variétés se greffent en approche sur le hêtre commun. Tout terrain, mais mieux terre franche légère, profonde, un peu sèche, où sa croissance est rapide; il vient aussi dans les craies; midi.

2. HÊTRE FERRUGINEUX. *F. ferruginea.* H. K. De l'Amér. septent. Arbre un peu moins grand, mais aussi gros; feuilles ovales, oblongues, à dents aiguës, cotonneuses en dessous; fleurs en avril ou mai. Même culture et emploi. Ces arbres, d'un port superbe et qui aiment les lieux ouverts, sont de très-beaux ornemens. Le bois en est dur et tantôt blanc, tantôt rougeâtre, suivant la qualité du sol. On l'emploie à un grand nombre d'usages pour l'ébénisterie, les vis, tours, pilons, pelles, sabots, etc. Il est presque incorruptible sous l'eau. C'est le meilleur combustible. — 3 espèces et quelq. variétés.

CHATAIGNIER D'AMÉRIQUE. *Castanea americana.* Mx. Quoique presque tous les botanistes confondent cet arbre avec le châtaignier d'Europe, il a un port assez différent pour que les cultivateurs l'en distinguent facilement. M. Godefroy, à Ville-d'Avray, en possède un fort pied qui commence à fleurir, et qu'il multiplie de greffe en attendant qu'il puisse le multiplier de graines. — CHATAIGNIER CHINCAPIN. *Castanea pumila* Mx. Celui-ci est un arbriseau tout aussi rare que le précédent. Il commence à donner des fruits chez M. Godefroy. Bientôt cet habile cultivateur pourra le répandre assez abondamment dans le commerce. M. Cels cultive et multiplie par la greffe une jolie variété de châtaignier commun, sous le nom de *Châtaignier hétérophylle,* qui, outre des feuilles ordinaires, en produit d'autres diversement découpées, longues et étroites. — 3 espèces.

CHÊNE. Après les arbres fruitiers, le chêne est certainement l'arbre le plus précieux pour les peuples ci-

vilisés de l'Europe. Ce colosse de nos forêts est l'emblème de la durée, de la force et de la grandeur ; sans lui la société serait privée de beaucoup d'arts utiles ou agréables qui ne peuvent se passer de son bois. Son fruit, appelé *gland*, est une excellente nourriture pour plusieurs animaux domestiques et autres, dont l'homme tire un grand parti. Si plusieurs chênes ne produisent que des glands âpres et désagréables à notre palais, il en est aussi plusieurs qui en donnent de fort doux, qui peuvent être mangés sans préparation ou préparés de différentes manières. Toutes les parties du chêne, notamment l'écorce, contiennent une substance appelée *tannin*, qui a la propriété de racornir la fibre animale en rendant insoluble la gélatine qu'elle contient, et de précipiter en noir les dissolutions de fer. Sans le tannin, nos souliers, nos bottes, et tous les cuirs employés à mille et mille usages, n'auraient ni la solidité ni la force qu'ils ont. Sans le bois de chêne, nos palais, nos temples, nos édifices publics, ces vaisseaux énormes qui parcourent les mers, protégent notre commerce, défendent nos droits et notre indépendance, n'existeraient pas. C'est à bien juste titre que le chêne est appelé le roi de nos forêts, puisqu'il est le seul arbre que la violence des vents ne peut renverser : son port est majestueux ; sa tête altière s'élève dans les nues et brave la foudre pendant plusieurs siècles. Tant de qualités méritèrent au chêne un culte dans l'antiquité, la vénération de nos pères, et lui assurent pour toujours la prééminence que lui reconnaissent les peuples civilisés. La nature, toujours prévoyante, a voulu que les deux continens fussent amplement pourvus de chênes. Les botanistes en ont décrit plus de 100 espèces. Nous allons en relater ici quelques-unes des plus connues, des plus utiles, et des plus propres à la décoration des grands jardins paysagers.

§. *Espèces de l'ancien continent.*

1. CHÊNE COMMUN A LONGS PÉDONCULES, C. A GRAPPES, C. BLANC. *Quercus racemosa*. LAM. Arbre indigène, de 1re. grandeur, droit, gros ; cime élargie, port majestueux ; racines pivotantes ; feuilles oblongues, profondé-

ment découpées, très-glabres, et un peu glauques en dessous; fruits disposés en grappes de 2 à 3 pouces de long. La beauté de cet arbre, l'utilité de son bois dur, le meilleur de son genre pour la charpente, la menuiserie, la construction des navires, etc., font désirer de voir ce superbe végétal multiplié dans les grands jardins paysagers, comme dans les parcs et les forêts. Terre franche, profonde, un peu fraîche, et toute exposition.

2. Chêne commun a glands sessiles, C. rouvre ou roure. *Q. robur* L. *Q. sessiliflora* Sm. Aussi grand que le 1er., mais rarement aussi droit; feuilles moins découpées et d'un vert un peu foncé. Fruit presque sessile; bois plus lourd, plus dur et plus élastique que celui du précédent. Il a beaucoup de variétés, mais elles lui sont inférieures. Même terre. Variété à feuilles panachées.

3. Chêne chevelu. *Q. cerris* L. Bel arbre de l'ouest et du midi de la France; hauteur et grosseur égales à celles des plus grandes espèces; feuilles oblongues, pubescentes en dessous, sinuées, pinnatifides, ou partagées en lobes; glands ovoïdes, fruit pédonculé, à cupule revêtue d'écailles pointues, subulées. Il a aussi plusieurs variétés.

4. Chêne tauzin ou toza, C. noir rouvre. *Q. tauza* Bosc. Cet arbre croît dans les lieux les plus stériles. Feuilles très-profondément divisées, hérissées en dessus, très-velues en dessous. Il donne des rejetons de ses racines; il a 3 variétés.

5. Chêne pyramidal, C. cyprès, C. des Pyrénées. *Q. fastigiata* Lam. Feuilles plus allongées, moins épaisses, à pétioles plus courts que celles du Chêne pédonculé, dont il diffère également par la disposition de ses branches rapprochées de la tige comme celles du peuplier d'Italie. Bel arbre d'ornement pour les jardins paysagers.

6. Chêne vélani. *Q. Ægylops* L. De la Grèce et de la Natolie. Port et hauteur du chêne rouvre. Feuilles épaisses, coriaces, luisantes en dessus, cotonneuses en dessous, et bordées de grosses dents aiguës; glands courts, plus gros que dans aucune autre espèce d'Europe, enfoncés jusqu'au tiers dans une cupule à écailles libres et allongées. Les Orientaux se servent de cette cupule

comme des noix de galle pour les teintures. Il serait à désirer qu'on le naturalisât au midi de la France.

7. Chêne au kermès. *Q. coccifera* L. Arbrisseau des lieux pierreux et arides du midi de la France et de l'Europe. Il forme un buisson de quelques pieds de hauteur, et sur lequel on récoltait autrefois le kermès pour les teintures en rouge, avant que l'on connût la cochenille. Feuilles ovales, coriaces, persistantes, à dents épineuses; glands ovales, ne mûrissant que la 2[e]. année, à moitié enfoncés dans des cupules hérissées d'écailles cuspidées, étalées et un peu recourbées.

8. Chêne des teinturiers. *Q. tinctoria* Oliv De la Perse. Arbrisseau tortueux, de 4 ou 5 pieds, sur lequel on recueille, dans l'Asie mineure, la noix de galle du commerce; il serait avantageux de le naturaliser dans le midi de la France. Feuilles oblongues, mucronées, dentées, luisantes, pubescentes en dessous; glands allongés.

9. Chêne yeuse, C. vert. *Q. ilex* L. Tortueux e très-branchu; des lieux secs et sablonneux; feuilles persistantes, fermes, coriaces, dentées, piquantes. Très-propre pour l'ornement des jardins paysagers.

10. Chêne liége. *Q. suber* L. De la France mérid. Port d'un pommier; feuilles persistantes. C'est l'écorce de cet arbre qui est le liége. Dans les Landes on fait en sorte que son tronc ait 8 ou 10 pieds sans branches; on l'écorce à moitié du haut en bas quand il a de 15 à 20 ans; on écorce l'autre côté 7 ou 8 ans après, et ainsi de suite alternativement. Il lui faut un abri ou l'orangerie à Paris.

§§. *Espèces du nouveau continent.*

11. Chêne blanc d'Amérique. *Q. alba* Mich. De 70 à 80 pieds sur 6 à 7 de diamètre; écorce très-blanche; feuilles découpées profondément: divisions arrondies à la partie supérieure, et sans pointe, rougeâtres en dessus dans leur jeunesse, puis d'un vert tendre et lisse, glauques en dessous, enfin à l'automne d'un violet clair glands assez gros, isolés ou réunis par 2, dans une cupule peu profonde, tuberculeuse et grisâtre : bons à manger. Croissance prompte; propre aux terres les plus arides comme aux meilleures; bois très-liant, et supérieur

rieur par ses qualités à celui d'Europe, qui a seulement l'avantage d'être plus dur.

12. Chêne a gros fruit. *Q. macrocarpa* Willd. Bel arbre de l'Amér. septent. De 60 ou 80 pieds, remarquable par son beau port, l'ampleur de ses feuilles et la grosseur de ses fruits. Feuilles oblongues, légèrement pubescentes en dessous, sinuées profondément ou découpées en lobes inégaux, très-grandes, ayant souvent 15 pouces de long sur 8 de large; glands ovoïdes, les plus gros du genre, contenus jusqu'à moitié et plus dans une cupule épaisse, à écailles ovales-aiguës, et garnie en son bord de filamens déliés et flexibles.

13. Chêne oliviforme. *Q. olivæformis* Mich. Aussi élevé que le précédent et du même pays. Feuilles oblongues, glabres, glauques en dessous, profondément et inégalement lobées; glands ovales allongés, presque entièrement renfermés dans une cupule à écailles saillantes et recourbées en arrière, celles du bord terminées en filamens déliés.

14. Chêne a feuilles en lyre. *Q. lyrata* Willd. Arbre des marais et du bord des rivières, dans les Florides, la Géorgie et les Carolines; il parvient à une élévation et à un diamètre considérables; mais il ne pourrait réussir que dans les parties les plus chaudes de la Provence et du Languedoc.

15. Chêne étoilé. *Q. stellata* Willd. Des États-Unis; arbre de 40 à 50 pieds; feuilles oblongues, pubescentes en dessous, à 5 lobes; glands ovoïdes, de grosseur médiocre, contenus jusqu'au tiers dans une cupule grisâtre, légèrement inégale à sa surface; bons à manger.

16. Chêne écarlate. *Q. coccinea* Wang. Des États-Unis. Feuilles oblongues, glabres, longuement pétiolées, profondément sinuées, partagées en lobes divariqués, et chargées de dents mucronées; glands ovoïdes, à cupule turbinée, très-écailleuse.

17. Chêne rouge. *Q. rubra* L. Feuilles oblongues, glabres, à longs pétioles, et partagées en 7 à 9 lobes, mucronés. Cette espèce et la précédente sont des États-Unis; la 1re. vient de la Caroline et de la Virginie; la 2e. des états du Nord et du Canada. Tous les 2 ont une grande

hauteur et un beau port ; leurs feuilles, teintes d'un rouge plus ou moins vif, forment en automne un contraste frappant avec celles des autres arbres, ce qui en fait alors un des principaux ornemens des jardins paysagers.

18. CHÊNE QUERCITRON. *Q. tinctoria* MX. Feuilles ovales-oblongues, pubescentes en dessous, partagées en lobes anguleux et mucronés ; glands arrondis sessiles ; cupule en soucoupe. Des États-Unis, où il acquiert 80 à 90 pieds. Bois de médiocre qualité. Il croît dans les mauvais sols et dans les pays les plus froids. *L'écorce*, connue sous le nom de quercitron, sert à *teindre en jaune*, ce qui devrait le faire multiplier en Europe.

19. CHÊNE NOIR. *Q. nigra.* — *Q. ferruginea* MICH. Arbre de 20 à 25 pieds ; des terrains secs et sablonneux du midi des États-Unis ; il ne mérite l'attention que par la singularité de son feuillage, et ne croîtrait que dans les parties les plus chaudes de la France. Feuilles cunéiformes, glabres, écartées, un peu cordiformes à la base, et trilobées au sommet ; glands arrondis, assez gros, sessiles, enveloppés à moitié dans une cupule très-écailleuse.

20. CHÊNE AQUATIQUE. *Q. aquatica* WILD. Arbre de 30 à 40 pieds, du midi des États-Unis, sensible au froid ; il ne convient que dans le midi de la France. Feuilles cunéiformes, glabres, divisées au sommet en 3 lobes : celui du milieu plus grand ; glands petits, un peu arrondis, presque sessiles, très-amers.

21. CHÊNE CHATAIGNIER. *Q. castanea* WILLD. Des États-Unis, où il s'élève à 60 et jusqu'à 80 pieds. Feuillage agréable qui le rend propre à faire de l'effet dans les jardins paysagers. Feuilles oblongues-lancéolées, cotonneuses en dessous, bordées de dents aiguës ; glands petits, ovales ; bons à manger.

22. CHÊNE BICOLORE. *Q. bicolor* WILLD. Des lieux humides des États-Unis ; arbre de 60 à 70 pieds. Bois de bonne qualité. Feuilles cunéiformes à la base, élargies aux 2 tiers supérieurs, bordées de grandes dents, blanc argenté en dessous, ce qui contraste avec le beau vert de la surface supérieure ; glands ovales, assez gros, brunâtres, souvent 2 sur un long pédoncule ; saveur douce.

23. CHÊNE DES MONTAGNES. *Q. montana* WILLD.

Arbre de 60 pieds, des États-Unis, croissant au milieu des pierres et des rochers, réussissant très-bien dans le climat de Paris; bois de très-bonne qualité. Feuilles ovales-renversées, aiguës, blanches et cotonneuses en dessous, bordées de grandes dents; glands ovales-allongés, assez gros, contenus jusqu'au tiers dans des cupules turbinées, à écailles libres.

24. Chêne prin. *Q. prinus* Mx. Des forêts humides et ombragées du midi des États-Unis; sa tête, vaste et touffue, s'élève à 80 et 90 pieds; il mérite d'être placé au premier rang des arbres de l'Amér. septent., mais propre seulement à l'ornement dans les jardins de la France méridionale, son bois étant d'une qualité inférieure. Feuilles ovales, élargies supérieurement, glabres, glauques et bordées de grosses dents; glands portés sur de courts pédoncules, contenus dans une cupule écailleuse, peu profonde; saveur douce. Ses principales variétés sont *Q. prinus discolor*, *monticola* et *palustris*, qui se trouvent chez M. Godefroy.

25. Chêne a lattes. *Q. imbricaria* Mx. Arbre de 40 à 50 pieds, de la Pensylvanie et du pays des Illinois; le bois, dans son pays natal, sert à faire des lattes. Feuilles très-rapprochées, lancéolées, luisantes en dessus, pubescentes en dessous, glands arrondis et sessiles.

26. Chêne verdoyant *ou* Chêne vert de la Caroline. *Q. virens* Mx. Du midi de la Louisiane; il croît lentement, parvient à la hauteur de 40 à 50 pieds, et forme une très-large tête. Feuilles ovales ou oblongues, coriaces, persistantes; glands oblongs, à cupule turbinée. Bois très-dur et presque incorruptible, l'un des meilleurs connus. Cette espèce produirait un très-bel effet dans les jardins paysagers situés sur les bords de la mer, au midi de la France.

27. Chêne saule. *Q. phellos* L. Arbre des lieux humides des États-Unis; de 50 à 60 pieds: on en voit à Trianon, près de Versailles, un individu qui a plus de 60 pieds d'élévation. Feuilles étroites, lancéolées, luisantes, mucronées; glands petits, arrondis, enveloppés presque jusqu'à moitié dans une cupule mince. Bois d'assez mauvaise qualité. Il n'est propre qu'à l'ornement.

40.

M. Godefroy cultive encore les *Quercus falcata*, *Banisterii*, *catesbiensis*, *paludosa*, *lobata*, *obtusifolia*. — 105 espèces.

Les chênes, excepté le *tauzin* qui trace, ne se multiplient que de semences, ou par la greffe en approche ; mais on est dans l'usage de ne greffer que les espèces rares : on préfère le semis toutes les fois qu'on peut se procurer des graines. On choisit les glands les plus gros, les plus pesans et les plus colorés. Il faut les semer en place, s'il est possible. Dans le cas contraire, nous conseillons de creuser des plates-bandes, d'y mettre une couche de matières imperméables aux racines, et de les remplir ensuite de 8 à 10 pouces de terre franche et meuble. Par ce moyen, le pivot ne pourra pas plonger à une grande profondeur ; il formera de nouvelles racines, et il sera facile de l'enlever en entier, ce qui facilitera la reprise, car on sait que les jeunes plants de chênes auxquels on coupe le pivot reprennent difficilement, et n'acquièrent jamais les mêmes dimensions. Si l'on avait négligé ces précautions, on y suppléerait par les suivantes : faire des trous une année d'avance ; ne point arracher les jeunes chênes, mais les déplanter sans blesser leurs racines, qu'il ne faut exposer ni à l'air, ni au froid, ni au soleil ; ne jeter dans les trous que de la terre bien ameublie, et ne point y laisser de vide. On réussira mieux, s'il est possible de conserver une motte de terre à la racine. Dans le cas où l'on n'aurait pu y réussir, il faudrait arroser très-abondamment à la transplantation afin de rassembler la terre autour des racines. Quand on presse la terre des trous où l'on vient de planter, il faut se garder encore de casser ou de blesser les racines ou le chevelu de la plante, en les serrant avec des ustensiles lourds ou tranchans. Si le terrain est sec, on fait l'opération en automne, dès que les glands sont mûrs, ou quand les feuilles commencent à tomber ; si le terrain, au contraire, est humide, on retarde la plantation jusqu'en février ou mars ; mais pour l'une et l'autre de ces plantations, on choisit plutôt un temps humide que froid et sec. Il faudra aussi vider les trous remplis d'eau et les dessécher en y répandant de la bonne terre ; et si

l'eau, par une nouvelle transsudation, reparaissait encore dans les trous, il faudrait ne jeter la terre que petit à petit, et avec un instrument rond l'appuyer autour des racines, de manière à ne point y laisser de vide. On sème les glands à l'automne ou après les fortes gelées, et, dans ce dernier cas, on les fait stratifier. On doit écarter chaque gland d'un pied, pour pouvoir laisser le jeune plant 3 ou 4 ans en place. Il faut, pendant l'hiver, mettre de la litière sur les élèves des chênes verts de l'Amérique. On traite ces sujets ensuite comme ceux de pépinière, si l'on est forcé d'attendre qu'ils soient forts pour les mettre en place, mais sans les ébrancher, quelque tortus qu'ils soient; avec l'âge, ils se redressent. Il est plus avantageux de planter de suite en place, au lieu de mettre en pépinière, ce qui exige 2 plantations au lieu d'une, et fatigue davantage les jeunes plants. On sait que, lorsqu'on élague les chênes, il ne faut jamais couper les branches rez tronc : cette règle est utile pour conserver bien sain le bois de la tige. On ne coupe rez tronc que les branches assez petites pour que les plaies puissent être recouvertes dans l'année.

Quand on élève des chênes communs, dans l'intention d'en faire des sujets pour recevoir la greffe des espèces rares, il est avantageux de les élever en pots pour pouvoir les porter auprès des espèces à greffer dessus, en approche.

NOISETIER. Coudrier. On trouve à l'article des arbres fruitiers, les noisetiers qui se cultivent pour leurs fruits. Voici maintenant ceux qu'on cultive pour l'ornement.

1. Noisetier du Levant. *Corylus colurna* L. Arbre pyramidal, haut de 40 à 50 pieds, à écorce blanchâtre; les feuilles sont grandes, luisantes, presque nues; les noisettes, petites, aplaties, et fort peu succulentes, sont enfermées dans de grands involucres épais, charnus, luisans, très-peu velus.

4. Noisetier de Byzance. *C. Byzantina* Poit. A de grands rapports avec le précédent, mais il s'élève moins; son écorce est grise, ses feuilles sont sensiblement velues en dessous; ses noisettes sont à peu près les mêmes, mais les involucres qui les contiennent sont peu

charnus, beaucoup plus longs et terminés par de grandes lanières diversement contournées.

3. Noisetier d'Amérique. *C. Americana* L. Arbrisseau très-touffu, haut de 4 à 5 pieds; feuilles ovales-oblongues, acuminées; noisette petite et de peu de valeur, enfermée dans un involucre hérissé, à longues découpures incisées.

4. Noisetier cornu. *C. rostrata* L. De l'Am. sept. comme le précédent. Le plus petit de tous, et dont la noisette est enfermée dans un involucre rétréci en forme de corne ou de bec, d'où ses noms. Il est rare et difficile à cultiver : on le tient en terre de bruyère. Tous ces noisetiers se multiplient de graines et de marcottes.

5. Noisetier pourpre. *C. purpurea* Hortul. Jolie variété (nous ne savons pas encore de quelle espèce), à feuilles pourpres, introduite dans le commerce depuis peu de temps. Elle est encore rare. On la trouve chez M. Cels, M. Noisette et Soulange. — 6 esp. et quelq. var.

LIQUIDAMBAR copal. *Liquidambar styraciflua.* De l'Amér. septent. Bel arbre de 30 à 40 pieds. Racines pivotantes, tronc nu, cime pyramidale régulière. Rameaux rougeâtres; feuilles palmées, à 5 lobes allongés, rouges lorsqu'elles sont près de tomber; angles des nervures munis d'un duvet roussâtre en-dessous; froissées, elles répandent une odeur agréable. Au printemps, fleurs en boule, verdâtres. Toutes ses parties sont odorantes. Terrain humide; exposition chaude et abritée. Multiplic. de graines, rejetons, ou marcottes par incision en automne, et en terre légère ou de bruyère entretenue fraîche. Bois propre pour la menuiserie. — Liquidambar du Levant, Liquidambar imberbe. *L. imberbe.* H. K. Port pyramidal, comme le précédent; branches et rameaux plus nombreux; feuilles plus profondément découpées en 5 lobes dentés; angles des nervures nus en dessous; cime plus resserrée, et fruits plus petits. Même culture. Moins sensible aux gelées.— 4 espèces.

COMPTON ou Liquidambar a feuilles de cétérac. *Comptonia aspleniifolia* H.K. De l'Amér. sept. Arbuste de 2 à 3 pieds; feuilles oblongues, linéaires, sinuées, et

parsemées de points luisans; de mars en mai, fleurs peu apparentes: son joli feuillage invite à le cultiver. Terre de bruyère pure; mi-soleil, au printemps. Propagation de rejetons qu'on ombrage. S'ils n'ont point de racines, on leur fait une incision sans les détacher, pour leur en faire prendre. — 1 espèce.

PLATANE D'ORIENT. *Platanus orientalis* L. Du Levant. Superbe par son port, sa hauteur de plus de 60 pieds, et sa tige nue, droite et terminée par une belle tête; racines pivotantes; feuilles grandes, palmées, à 6 lobes profonds. Fleurs en mai; fruits moins gros que ceux du platane d'Occident, ramassés en têtes globuleuses, brunâtres et pendans. Variété à feuilles assez semblables à celles des érables, *P. acerifolia* HORTUL. Cet arbre est rustique, et pousse dans tous les terrains, mais il préfère les terres franches légères et profondes, et les lieux abrités. Multiplic. de graines, de marcottes, et de boutures faites en hiver, avec du bois de l'année et un petit talon de l'année précédente. Son bois, plus dur que celui du platane d'Occident, est bon pour charpente, menuiserie et ébénisterie. Cet arbre n'est point attaqué par les insectes. Il mérite, sous tous ces rapports, la préférence sur le suivant, plus sensible au froid.

2. PLATANE D'OCCIDENT *ou* DE VIRGINIE. *P. occidentalis* L. De l'Amér. septent. Il ressemble beaucoup au précédent; feuilles plus grandes, à 3 lobes lobés, couvertes en dessous d'un duvet très-fin qui se détache facilement, et produit la toux, fait même cracher le sang à ceux qui le respirent; en mai, fleurs à têtes plus grosses, et jaunâtres; fruits en boules de plus d'un pouce de diamètre, et même couleur. Il exige un terrain plus frais. Du reste, même culture. Ces 2 arbres donnent des variétés par les semences qu'on répand sur terre aussitôt leur maturité, et qu'il suffit de couvrir d'un lit de mousse hachée pour les entretenir fraîches. On les multiplie aussi de marcottes et de boutures.

3—6. PLATANE A FEUILLES EN COIN. *P. cuneata* WILLD. Du Levant. Grandeur moyenne; feuilles de 3 à 5 lobes, dentées, en coin à leur base, et presque glabres. P. ONDULÉ, P. ÉTOILÉ, P. A FEUILLES LACINIÉES

espèces encore rares, cultivées de même. — 4 espèces.

FAMILLE des Conifères. *Fleurs monoïques ou dioïques : les mâles, le plus souvent en chaton; étamines dans un calice ou une écaille: fleurs femelles solitaires ou en tête, ou en cône écailleux; ovaire supère, conique, double ou multiple; style ou stigmate de même: autant de semences ou de capsules monospermes.* Cette famille renferme les arbres verts dont la plupart fournissent de la résine. Tous sont d'une reprise difficile à la transplantation; aussi on doit les enlever en motte le plus qu'il est possible; il serait encore mieux de les semer en pots, ce qui rend plus faciles leur séparation et leur transplantation dans des pots plus grands ou dans des paniers, jusqu'à ce qu'on les mette en place; car beaucoup, quoique de pleine terre, veulent l'orangerie pendant leurs 3 ou 4 premières années. On ne doit aussi les transplanter qu'au moment où ils entrent en séve. Une terre légère est généralement celle qui leur convient. On les multiplie de graines semées en terre de bruyère, quelques-uns de boutures ou de marcottes. Les variétés peuvent se greffer en approche, mais mieux par la greffe herbacée; lorsque l'on taille ces arbres, il ne faut jamais couper les branches rez tronc, ce qui occasionerait un écoulement considérable de résine, les épuiserait, et les mettrait en danger de périr; on doit laisser un chicot de 5 ou 6 pouces au moins. Dans les espèces qui s'élèvent en pyramide, on ne doit jamais attaquer le bourgeon du sommet, ou l'arbre cesse de croître en hauteur pour s'élargir sur les côtés. Si l'on en fait des boutures, on leur laissera une crossette de bois de 2 ans comme on fait à la vigne. La plus grande partie de ces végétaux est de pleine terre, les autres d'orangerie; enfin on ne peut espérer d'avoir des sujets dans toute leur beauté, que de semis.

ÉPHÉDRA A UN ÉPI. *Ephedra monostachya* L. De Sibérie. De 2 à 3 pieds, à tiges grêles, articulées, garnies d'un grand nombre de rameaux; de septembre à novembre, fleurs en chatons; baies rouges et mangeables. — ÉPHÉDRA A 2 ÉPIS. *E. distachya* L. Indigène; de 6 pieds; fleurs, en juin et juillet, en chatons géminés, ainsi que les baies. — ÉPHÉDRA ÉLEVÉ. *E. altissima.* DESF. De Barbarie. Tige de 12 pieds, en touffe; rameaux filiformes et pendans. Terre franche légère et humide. Couverture l'hiver pour la 2e. et la 3e., à laquelle il faut une exposition abritée. Multiplic. de rejetons. Ces arbustes sont sans feuilles. — 5 espèces.

CASUARINA A FEUILLES DE PRÊLE, ou FILAO DE L'INDE. *Casuarina equisetifolia* L. f. Cime large et rameuse; rameaux grisâtres; en octobre, fleurs en chatons.

Serre tempérée, terre légère. Ces arbres, de 1re. grandeur, ont leurs rameaux sans feuilles, semblables à ceux du genêt, mais striés, rares, grêles, longs et tombans. Ils peuvent être cultivés en pleine terre dans le midi de la France; s'ils y réussissent, ils seront très-utiles pour les constructions navales.

2—3. CASUARINA TUBERCULEUX. *C. torosula*, et CASUARINA SERRÉ, *C. stricta* H. K. De la Nouv.-Holl. Le dernier à chatons rouges en décembre; orangerie; terre de bruyère et culture du *mimosa*. — 13 espèces.

IF COMMUN. *Taxus baccata* L. Indigène. Arbre rustique, de 20 à 30 pieds, toujours vert; à baies rouges. Multiplic. de marcottes, boutures et semences. Tout terrain, et mieux terre franche légère et ombragée. Variétés panachées, soit blanc, soit jaune. On le taille facilement. Bois dur, rougeâtre et veiné.

2—3. IF NUCIFÈRE. *T. nucifera* KÆMPF. Du Japon. Élevé, assez semblable au cyprès de la Louisiane. Feuilles distiques, linéaires, planes, aiguës, glauques. Fruits drupacés, ovales, mucronés, très-lisses, chair molle, goût balsamique, noyau oblong, amande huileuse et astringente, qu'on mange quand elle est sèche. Même terre; orangerie; du reste même culture; semis et boutures sur couche. M. Noisette a introduit en France le *T. serratifolia*, arbre très-rustique et fort rameux; même culture que le n°. 1.

4. IF A FEUILLES LARGES. *T. latifolia* THUMB. Du Cap. Rapporté d'Angleterre en 1817, par M. Noisette. Feuilles éparses, lancéolées-linéaires, mucronées; terre de bruyère, mélangée d'un peu de terre franche; serre tempérée; multiplic. de boutures, ou de greffe par approche sur l'if commun.

5. IF VERTICILLÉ. *T. verticillata* THUMB. Du Japon. Port du cyprès pyramidal. Feuilles vert plus foncé que l'if commun, éparses, rapprochées par intervalle en verticilles. Pleine terre franche, mêlée de terreau de bruyère; orangerie. Multiplic. de boutures. — 7 espèces.

PODOCARPE ALLONGÉ. *Podocarpus elongatus* L'HÉR. *Taxus elongata* H. K. Du Cap. Arbrisseau à rameaux

effilés, subverticillés ; feuilles linéaires-lancéolées. Terre de bruyère mélangée. Orangerie. — 5 espèces.

GENÉVRIER COMMUN. *Juniperus communis* L. On préfère la variété, GENÉVRIER DE SUÈDE, *J. suecica* MIL. Arbrisseau de 12 à 15 pieds, à rameaux plus droits, verticilles plus éloignés, feuilles plus piquantes et baies plus allongées; fleurs en mai. Se greffe en approche sur le genévrier de Virginie et sur d'autres, ainsi que les espèces suivantes : elles se multiplient en outre de boutures en automne et à l'ombre, ou de graines aussitôt mûres pour qu'elles germent au printemps suivant, en terre légère et sans engrais, au levant ou sur couche. Au bout de 4 ans il faut mettre le jeune plant en place. Les baies du genévrier commun servent à aromatiser l'eau-de-vie de grains.

2. GENÉVRIER SABINE MALE, OU A FEUILLES DE CYPRÈS, SABINIER. *J. Sabina cupressifolia* HORTUL. D'Italie. Tige de 6 à 10 pieds; feuilles petites, décurrentes, serrées, à pointes aiguës; fleurs en mai et juin; baies d'un bleu presque noir. Multiplic. de boutures en août.

3. GENÉVRIER SABINE FEMELLE, OU A FEUILLES DE TAMARISC. *J. Sabina tamariscifolia* HORTUL. De la France mérid. Arbrisseau plus bas, moins fort, plus étalé, à feuilles et baies plus petites. Variété à feuilles panachées. Culture du précédent.

4. GENÉVRIER CADE. CÈDRE AIGU OU PIQUANT. *J. oxicedrus* L. De la France mérid. Il a des rapports avec le n°. 1. Fleurs en mai et juin; baies rougeâtres, grosses. On en tire l'*huile de cade*. Même culture que le n°. 1, mais il supporte bien moins le froid.

5. GENÉVRIER CÈDRE DE VIRGINIE, CÈDRE ROUGE. *J. virginiana* L. Arbre de 40 à 45 pieds, à racines pivotantes; il croît sur les rochers des bords de la mer, et en tous terrains, pourvu qu'ils ne soient point marécageux. Tronc à écorce rouge; branches presque horizontales; feuilles ternées, petites, ovales, imbriquées et serrées, ou plus longues, aiguës et ouvertes, rougeâtres en hiver; en mai et juin, fleurs et baies bleuâtres, qu'on sème aussitôt leur maturité en terre de bruyère tenue fraîche et au nord. Repiquer en même terre et à même exposi-

tion, et mettre en place à 4 ans. Cet arbre, d'une croissance lente les 10 premières années, varie dans sa forme élevée et pyramidale ou basse et irrégulière. On le force à s'allonger en coupant les branches inférieures à 6 pouces de la tige. Bois rouge, fort léger, odorant, presque incorruptible, un peu cassant, et employé à beaucoup d'usages, entre autres à couvrir les crayons.

6. GENÉVRIER D'ESPAGNE, CÈDRE D'ESPAGNE. *J. thurifera* L. *J. hispanica* LAM. Arbre de 25 à 30 pieds; feuilles opposées, aiguës, serrées, linéaires; baies grosses et noires. Fleurs en mai; port pyramidal; plus sensible au froid; semer en terrines qu'on rentre dans l'orangerie; culture du précédent, le garantir du froid les 1[res]. années et le placer dans des lieux abrités.

7. GENÉVRIER DE PHÉNICIE, MORVEN. *J. phœnicea* L. De Provence. Arbrisseau pyramidal de 5 à 6 pieds: feuilles ternées, petites, obtuses, couchées et vertes; fleurs en mai; baies jaunâtres. Variété, CÈDRE LYCIEN *J. lycia* L., baies plus grosses et brunes. Même culture.

8—9. GENÉVRIER CÈDRE DES BERMUDES. *J. bermudiana* L. Arbre de 30 à 40 pieds, pyramidal; feuilles ternées, très-rapprochées, linéaires, aiguës; en mai ou juin, fleurs rouge-pourpre. Culture du n°. 6, mais plus délicat; ne supporte pas 8 degrés de froid; orangerie; en terre franche légère ou de bruyère. G. COUCHÉ. *J. prostrata* MICH. Ne craint pas la gelée.

10. GENÉVRIER DU CAP. *J. capensis* LAM. Rameaux courts et rapprochés; feuilles de l'extrémité ternées, linéaires, aiguës, glauques, les autres imbriquées sur le bas. Multiplic. de boutures et de greffe en approche sur le *G. de Virginie*. Culture du n°. 8.

11. GENÉVRIER D'ORIENT. *J. excelsa* WILLD. Grand arbre pyramidal à rameaux étalés horizontalement; feuilles petites couchées sur les rameaux, marquées d'un ligne saillante sur le dos, imbriquées sur 4 rangs. Se greffe bien sur le Genévrier de Virginie. Pleine terre. Au Jardin des Plantes.

CYPRÈS COMMUN, CYPRÈS PYRAMIDAL, CYPRÈS FEMELLE. *Cupressus sempervirens* L. *C. sempervirens fastigiata* DUH. De Crète. Arbre résineux, de 30 à 40 pieds. Rameaux en pyramide très-étroite; feuilles peti-

tes, persistantes, imbriquées, en verticilles de 3, et courtes; au printemps, fleurs mâles nombreuses et terminales. Cônes arrondis, nommés *noix* de cyprès, mûrissant en hiver. Terre légère, graveleuse et chaude, midi; au printemps, semis en terre de bruyère, en terrines plongées dans une couche tiède sous cloche; rentrer dans l'orangerie; repiquer le jeune plant en pots dans la terre de bruyère, et rentrer pendant 4 ans pour le fortifier; le mettre ensuite en pleine terre; garantir du froid humide les 1res. années. On en fait aussi des boutures. On trouve dans les semis une variété *C. horizontalis* ou *C. sempervirens expansa*, Cyprès male des jardiniers, à branches étalées. La teinte sombre de ces arbres les fait rechercher pour les jardins paysagers. Bois dur, brun et odorant, propre pour le tour.

2. Cyprès Faux-Thuya. *C. thuyoïdes* L. Arbre de 70 à 80 pieds. De l'Amér. septent. Feuilles plates, persistantes. Pleine terre humide et marécageuse. Semis en terrine ou en planches ombragées et en terre de bruyère, repiquage en même position. Beaucoup d'eau. Arbre d'un très-bel effet. Même culture. On l'appelle Cèdre blanc, arbre de vie, au Canada; son bois, aromatique, rose et léger, est incorruptible.

3. Cyprès pendant *ou* glauque. *C. pendula* L'Hér. *C. glauca* Lam. De l'Inde. Arbrisseau de 15 pieds; branches et rameaux pendans. Feuilles petites, aiguës, imbriquées sur 4 rangs, glauques. En février, fleurs mâles très-nombreuses, d'un blanc roux. Orangerie. De graines, de boutures et de greffes en approche sur la 1re. espèce.

4. Cyprès austral. *C. australis* Hortul. A rameaux menus dont les plus jeunes sont garnis de feuilles très-petites et imbriquées. Chez M. Noisette. — 8 esp.

SCHUBERTIE distique, Cyprès chauve, Cyprès de la Louisiane. *Schubertia disticha* Mirb. *Cupressus disticha* L. Il se dépouille chaque année de ses feuilles, très-petites, linéaires, pointues, molles; il vient dans les lieux humides, même dans l'eau. Il produit sur ses racines des espèces de cônes creux, d'un à 4 pieds de hauteur, et qu'on emploie pour faire des

ruches. Culture du cyprès commun pendant 4 ans, mais beaucoup d'eau, ensuite placé dans une terre humide et ombragée. Ce bel arbre, de 100 à 120 pieds, à une température douce, fleurit en mars; il sera très-utile, et produira un bel effet sur le bord des pièces d'eau, des étangs, etc. Le bois en est plus durable que celui des pins : sa résine a une odeur assez agréable. Les gelées tardives détruisent souvent ses jeunes pousses. — 2 espèces.

THUYA DE LA CHINE. ARBRE DE VIE. *Thuya orientalis* L. Arbre pyramidal, fastigié, s'élevant à la hauteur de 25 pieds dans nos jardins. Ses rameaux s'érigent presque aussi verticalement que la tige, et leurs ramifications sont singulièrement distiques : feuillage d'un vert foncé, très-court : fruit ovale, raboteux, gros comme le bout du doigt. Très-propre à faire des palissades, des brise-vents, des abris; en plantant les pieds à 18 pouces l'un de l'autre, on obtient un rideau de verdure que se tond comme une charmille.

2. THUYA OCCIDENTAL OU DU CANADA. *T. occidentalis* L. Même hauteur, également pyramidal, mais moins raide que le précédent : ses rameaux sont flexibles, étendus à angles droits, ou pendans; son feuillage glanduleux est presque toujours d'un vert roussâtre. Ses fruits sont oblongs, lisses et pas si gros qu'une plume à écrire. Ces 2 arbres, d'une forme très-pittoresque, jouent un grand rôle dans les jardins paysagers. On ne les multiplie guère que des graines qu'ils donnent abondamment à l'automne, et que l'on sème et soigne comme celles des pins sauvages et maritimes.

3—4. THUYA ARTICULÉ. *T. articulata* DESF. Tige droite. Rameaux articulés, non distiques; feuilles glanduleuses, adnées d'une articulation à l'autre. Orangerie; terre franche, mi-soleil; multiplic. de marcottes. Le *T. australis* Bosc, est plus beau; il a la forme du cyprès pyramidal. Même culture; on pourra le mettre en pleine terre au midi de la France. — 10 esp.

PIN. Genre précieux, composé d'un grand nombre d'arbres résineux, toujours verts, qui fournissent des mâts et du goudron à la marine, des bois et des plan-

ches à l'architecture civile, qui contribuent puissamment à établir des contrastes imposans dans les jardins pittoresques, et dont les voûtes sombres et silencieuses inspirent les poëtes et les âmes sensibles. On les divise en 4 sections, d'après le nombre de leurs feuilles.

Toutes les espèces sont monoïques, c'est-à-dire, portent des fleurs mâles séparées des fleurs femelles, les unes et les autres disposées en châton. Les mâles produisent une si grande quantité de pollen semblable à une poussière jaune que, quand le vent la pousse et l'accumule dans une même direction, on l'a quelquefois prise pour une pluie de soufre. Le chaton femelle prend le nom de cône en grosissant, et renferme, sous des écailles imbriquées autour d'un axe commun, une certaine quantité de graines qui ne mûrissent que la seconde année et qu'on ne cueille qu'à la troisième. Tous les pins aiment la terre sablonneuse, siliceuse, de bruyère; mais les uns, et c'est le plus grand nombre, la demandent sèche, tandis que quelques autres la préfèrent humide et même tourbeuse. La terre calcaire leur convient d'autant moins, que le carbonate de chaux est plus abondant.

En horticulture, on sème les pins en terre de bruyère, soit en planche, soit en terrine; quand le plan a de 4 à 12 pouces de hauteur, on le repique en pépinière à racines nues pour les espèces robustes, et en motte pour les espèces délicates, où ils restent jusqu'à ce qu'ils soient bons à mettre en place. On en élève aussi en pot, mais leurs racines s'y contournent, et ils ont de la peine ensuite à s'établir solidement lorsqu'on les plante à demeure. Un usage, fondé sur des faits, est de ne planter les pins que quand ils commencent à pousser au printemps. Si on a quelquefois aussi bien réussi en plantant à l'automne, c'est que des circonstances heureuses, sur lesquelles il ne faut pas toujours compter, y ont contribué. Dans tous les cas, on ne raccourcit jamais les racines des pins en les plantant, ni même aucune branche, et encore moins la tête. Comme dans nos pépinières il n'y a pas d'herbage qui protége les jeunes semis contre les rigueurs du froid, il est bon de

les en garantir avec de la litière ou de la fougère, pendant un ou deux hivers, ou de les rentrer en orangerie s'ils sont en terrine ou en caisse.

Nous ne nous occuperons pas ici des semis ni des plantations en grande culture, où l'on prend beaucoup moins de soins, et où l'on perd en conséquence une grande quantité de plantes, parce que cela nous obligerait à sortir du cadre qui nous est imposé. Voici les espèces de pin les plus connues, divisées par sections d'après le nombre de leurs feuilles.

Ire. Section. *Pins à deux feuilles.*

Pin sylvestre. *Pinus sylvestris.* Lin. Tout le monde connaît ce bel arbre, dont la tige, droite comme une flèche, s'élève à 80 pieds et plus, lorsqu'elle croît en futaie, garnie dans sa partie supérieure de branches verticillées étendues horizontalement, dont les feuilles d'un vert glauque rembruni, raides et longues de deux ou 3 pouces, forment des voûtes sombres au-dessus de la tête de celui qui les examine; mais jusqu'ici personne n'a encore pu préciser certaines différences, cependant faciles à remarquer, qui existent entre beaucoup d'individus, et décider si ce sont autant d'espèces ou autant de variétés dues au climat, ou aux localités. En attendant on leur donne des noms à peu près comme il suit :

a. Pin rouge d'Écosse. Son bois paraît plus rouge, ses feuilles plus longues, moins glauques, et ses fruits plus petits.

b. Pin de la Haute-Écosse, Pin horizontal: on commence à parler de celui-ci, comme ayant le bois d'une qualité très-supérieure au Pin sylvestre. Il n'est pas encore connu dans nos cultures. Peut-être se trouvera-t-il être notre Pin rouge d'Écosse.

c. Pin de Genève, indiqué comme ayant les feuilles plus courtes et moins glauques.

d. Pin de Riga, Pin de Russie, Pin de mâture. C'est sur celui-ci qu'on s'est le plus évertué sans avoir encore pu trouver si c'est une espèce ou une variété due au sol ou au climat; mais on s'accorde à dire qu'il devient

plus haut, et que ses feuilles sont plus longues. C'est d'ailleurs le plus recherché pour les hautes mâtures.

2. Pin a feuilles divergentes. *P. banksiana* Purch. de l'Am. sept. Cette espèce est encore trop jeune et trop rare dans nos cultures, pour que nous puissions en parler. On en voit un individu haut de 4 pieds au Jardin des Plantes.

3. Pin mugho. *P. mughus* Willd. Celui-ci n'atteint guère que 12 ou 15 pieds de hauteur, et ses branches inférieures deviennent aussi longues que son tronc. On en voit un fort pied à Trianon.

4. Pin nain. *Pinus pumilio.* Petit buisson serré, haut de 4 à 5 pieds. Il en existe de jeunes au Jardin des Plantes. Les n°. 2, 3 et 4 offrent peu d'intérêt.

5. Pin maritime. *P. maritima.* Lin. Indigène. Se reconnaît d'abord à ses longues feuilles d'un vert blond, et à ses cônes trois fois plus gros et plus longs que ceux du Pin sylvestre. L'arbre croît plus vite dans sa jeunesse, son tronc devient plus gros, mais à la fin il s'élève moins haut que le Pin sylvestre. Il n'est d'ailleurs jamais aussi droit, et son bois est moins estimé.

a. Pin pinceau. Variété plus petite.

b. Pin à trochet. Autre variété accidentelle en ce que ses cônes sont réunis jusqu'à 15 ou 20 ensemble.

6. Pin de Corse. *P. Laricio* Lin. Arbre magnifique propre à la mâture; ses feuilles sont longues, souvent tourmentées, et ses cônes sont une fois plus gros que ceux du Pin sylvestre. On en voit beaucoup greffés à la Tshudy sur le Pin sylvestre dans la forêt de Fontainebleau.

7. Pin de Caramanie, de Calabre. *P. Caramaniensis* Hortul. Celui-ci est certainement une espèce, mais si voisine du Pin de Corse, que les botanistes n'osent pas l'en séparer; l'arbre est plus touffu, il s'élève moins haut ou croît moins rapidement, ses cônes offrent des différences, et cependant il n'y a que les jardiniers qui en fassent une espèce.

8. Pin pignon. *P. Pinea* Lin. Les feuilles de cette espèce sont plus longues, plus vertes et moins tourmentées que dans le Pin de Corse; elles ressemblent

assez à celles du Pin maritime, mais le port de l'arbre est tout différent; le Pin pignon s'élève moins haut, son tronc a l'air tors, et sa tête, au lieu de filer, s'étend en une large hémisphère. Ses cônes sont ovales, arrondis et gros comme le poing : ils contiennent des graines osseuses allongées, appelées pignons, dont l'amande est bonne à manger.

2ᵉ. Section. *Pins à deux et trois feuilles.*

9. Pin de Jérusalem, *P. halepensis* Hort. Kew. A en juger par les individus que nous connaissons, cet arbre ne doit pas s'élever à une grande hauteur; son port est grêle, élancé, pyramidal; ses feuilles sont longues de 4 à 5 pouces, fines, douces, et d'un vert glauque. Il a peu souffert de l'hiver de 1829–1830.

10. Pin doux. *P. mitis* Michaux. De l'Am. sept. Devient haut de 50 à 60 pieds dans son pays; ses feuilles sont longues de 4 à 5 pouces, fines et flexibles. Les beaux individus sont rares en France.

11. Pin résineux. *Pinus resinosa, P. rubra* Mich. De l'Am. sept. Quoique ces deux noms désignent deux espèces dans Michaux, les botanistes les rapportent à une seule qui a les feuilles longues de 5 à 6 pouces et les cônes de moitié plus courts que les feuilles. Les beaux individus sont également rares en France.

12 Pin de Monterey. *P. adunca* Bosc. De la Californie. On n'en connaît encore que de jeunes individus, au Jardin des Plantes, et chez M. Godefroy à Ville-d'Avray. Ses feuilles sont finement denticulées, et ses cônes extrêmement longs. Il craint les fortes gelées.

13. Pin a l'encens. *P. tæda* Lin. De la Caroline. Rare et mal venant dans le centre de la France. On le dit haut de 80 pieds dans son pays, où son bois est peu estimé, mais où sa résine tient lieu d'encens.

14. Pin rude. *P. rigida* Mich. *P. echinata* H. P. De l'Am. sept. Celui-ci est encore mal venant dans le centre de la France, où il s'élève à la hauteur de 25 à 30 pieds, et forme une tête plus arrondie que pyramidale. Il a la propriété de repousser plusieurs drageons du pied lorsqu'on le coupe, et de produire des

bourgeons adventifs sur son tronc et sur ses grosses branches. Son feuillage est rude, souvent jaunâtre, et ses cônes, plus gros que ceux du Laricio, ont les écailles terminées par une épine crochue.

15. PIN INOPS. *P. inops* MICH. De l'Am. sept. Petit arbre à rameaux fastigiés, et à feuilles courtes, douces, également fastigiées. On en voit au Jardin des Plantes.

3e. SECTION. *Pins à 3 feuilles.*

16. PIN DE MARAIS. *Pinus palustris* H. KEW. *P. australis* MICH. *serotina* HORTUL. Arbre de 80 pieds dans son pays, très-estimé pour son bois et pour la qualité supérieure de sa résine connue sous le nom de térébenthine de Boston. S'il croît dans les marais, selon Aiton, il croît aussi dans les sables mouvans, selon Michaux; à Paris on le cultive en vase pour pouvoir le rentrer, parce qu'il ne supporte pas la rigueur de nos hivers. Il grandit très-lentement; ses feuilles nombreuses, douces, d'un très-beau vert, longues de 9 à 12 pouces, le font facilement distinguer. Nous en avons vu chez M. Lemonnier qui avaient 16 pieds de hauteur sans aucune branche latérale; cependant son tronc développe facilement des bourgeons adventifs ou endormis. Quelques pieds ayant résisté sans abri à l'hiver de 1829-1830, on reprend l'espoir de pouvoir l'acclimater.

17. PIN A LONGUES FEUILLES. *P. longifolia* LAMB. Des Indes. Très-beau par ses feuilles plus longues, et plus fines que celles du précédent, mais ne résiste pas en pleine terre; il faut absolument le cultiver en caisse pour le rentrer l'hiver. On peut le multiplier par la greffe sur le Pin sylvestre.

18. PIN DES CANARIES. *P. canariensis* DEC. Celui-ci peut encore moins supporter la pleine terre à l'air libre que le précédent, son feuillage est gai, léger; d'un vert glauque, et son tronc développe abondamment des bourgeons endormis, quand on lui coupe des branches pour le greffer sur le Pin sylvestre. Il exige l'orangerie.

MM. Cels, Noisette, Soulange-Bodin, cultivent encore quelques beaux pins en orangerie que nous ne

mentionnons pas, parce que leurs noms ne nous sont pas bien connus.

4ᵉ. SECTION. *Pins à 5 feuilles.*

19. PIN DU LORD. *P. strobus* LIN. Très-bel arbre pyramidal, d'une grande hauteur, et qui réussit parfaitement dans nos cultures : son feuillage est léger, fin, long et d'un vert gai. Très-employé pour l'ornement des jardins pittoresques; ses cônes sont longs, presque cylindriques et ressemblent beaucoup à ceux de l'Epicea. Il est dommage que son tronc, l'un des plus beaux des arbres verts, n'ait pas les qualités que l'on recherche dans les constructions et dans la mâture.

20. PIN CEMBRO. *P. cembro* LIN. Des Alpes. Celui-ci est d'une croissance lente, reste toujours petit, sous une forme pyramidale et resserrée; son feuillage est court, très-pressé, fin, et d'un vert glauque. Ses graines se mangent sous les noms d'Alvier, Tenier.

21. PIN OCCIDENTAL. *P. occidentalis* WILLD. Cet arbre, cultivé en Angleterre depuis 1820, ne paraît pas encore dans nos cultures. Nous l'avons rencontré assez abondamment à Saint-Domingue dans le quartier de Sainte-Suzanne, où il s'élevait à la hauteur de 25 à 30 pieds. Ses feuilles sont longues de 6 pouces, d'un beau vert, et ses cônes sont un peu plus gros que ceux du Pin sylvestre. Quand on l'obtiendra il faudra le tenir en serre chaude. — 35 espèces.

AGATHIS A FEUILLES DE LORANTHE, *Agathis loranthifolia* SAL. *Pinus dammara* LAMB. Des Moluques. Très-grand arbre dans son pays; mais haut seulement de 2 pieds chez nous. Extraordinaire par ses grandes feuilles ovales, rétrécies aux deux bouts. Terre de bruyère mélangée. Serre chaude toute l'année. Chez MM. Cels et Noisette. Fort rare et fort cher. — 1 esp.

ARAUCARIER DU CHILI. *Araucaria Dombeyi* RICH. *Dombeya chilensis* LAM. *Colymbea quadrifaria* SAL. Arbre pyramidal s'élevant à 150 pieds dans son pays; ses rameaux sont la plupart verticillés, étendus horizontalement, couvert de feuilles solitaires, sessiles; lancéolées, piquantes au sommet, longues de 20 à 24

lignes. Terre de bruyère mélangée. Bonne orangerie. Multiplic. de bouture.

2. ARAUCARIA ÉLEVÉ. *A. excelsa* LAMB. Le plus pittoresque des arbres verts. Il est pyramidal, à rameaux étagés, étendus horizontalement, hérissés de nombreuses petites feuilles très-rapprochées, sessiles, rudes, élargies à la base, courbées en faux et piquantes. Reprend facilement de boutures faites avec des branches latérales, mais ces boutures ne s'élèvent jamais verticalement à moins qu'on ne les détermine à *pousser* un bourgeon adventif du collet, lequel *bourgeon* s'élève verticalement comme une tige provenue de graine. Pour obtenir ce bourgeon adventif, il faut, quand la bouture a de 12 à 18 pouces de longueur et qu'elle est très-bien enracinée, la coucher à plat sur la terre et l'y fixer avec des crochets; par ce moyen, la sève étant gênée dans sa marche, elle produira un nouveau jet sur le collet qui formera une belle tige, et on supprimera l'ancienne deux ans après. Ce procédé est applicable à tous les sapins, mélèzes, et au cèdre du Liban. Orangerie. Terre de bruyère mélangée. — 2 espèces.

SAPIN A FEUILLES LANCÉOLÉES. *Abies lanceolata* H. P. *Abies jaculifolia* SAL. De la Chine. Grand arbre d'un très-beau port; en France de 6 à 15 pieds; chez MM. Cels et Noisette. Feuilles lancéolées-linéaires, très-aiguës, distiques, marquées de 2 lignes argentées en dessous; chatons latéraux, réunis dans un involucre. Même culture et même multiplication que pour *l'Araucaria excelsa.*

2. SAPIN COMMUN *ou* A FEUILLES D'IF, ou blanc ou argenté, ou de Normandie. *Abies taxifolia* P. H. D'Europe. Arbre pyramidal, de 1re. grandeur; branches verticillées et horizontales; feuilles linéaires, échancrées au sommet, planes et rangées de chaque côté sur les rameaux comme les dents d'un peigne; cônes droits, longs de 6 pouces; fleurs en mai; multiplic. de graines extraites des cônes cueillis de janvier en mars; on les sème presque aussitôt en pleine terre de bruyère, ou dans des pots remplis de cette terre, et placés à l'ombre sur une couche tiède. Au printemps suivant, on lève le jeune

plant en motte, s'il est possible, pour le repiquer à 6 pouces de distance dans une terre franche légère et peu ombragée. On le couvre de litière dans les fortes gelées. A 3 ans, on peut le mettre en place ou en panier, pour être transporté au besoin. Ce sapin produit la térébenthine dite de Strasbourg : l'écorce sert à tanner les cuirs ; la séve et l'écorce intérieure ont les mêmes qualités que celles du pin d'Écosse. Le bois est du service le plus étendu pour la marine, la charpente et la menuiserie. Il est, comme les suivans, très-propre à l'ornement des jardins paysagers.

3. Sapin baumier, Baumier de Giléad. *A. balsamea* Mill. *A. balsamea.* P. H. Mich. *Pinus balsamea* L. De l'Amér. septent. Arbre de 20 à 30 pieds en France ; mais plus au nord et dans un terrain convenable, il acquiert 40 à 45 pieds ; port du sapin commun ; feuilles plus nombreuses, rangées de même, mais à doubles rangs, plus petites, exhalant l'odeur du baume de Giléad ou de Judée, quand on les froisse ; fleurs en mai ; cônes droits, plus gros et plus courts que ceux du sapin commun : on les cueille ici en juillet ; les graines sont munies de membranes d'un très-joli violet. Exposition du nord et terrain sablonneux ; du reste, même culture. On tire, des tumeurs qui se forment sur le tronc et les branches, une résine à laquelle on a donné le nom de baume du Canada ou de Giléad, quoique très-différente du vrai baume de Giléad qu'on tire de l'*Amyris gileadensis.*

4. Sapin du Canada, Hemlock-Spruce des Anglais. *A. canadensis* Mich. *Pinus canadensis* L. Arbre de 70 à 80 pieds dans son pays, de 20 à 25 chez nous. Tige droite; nouvelles pousses inclinées, mais se redressant ensuite; feuilles aplaties, de 6 à 8 lignes, sur 2 rangs. Forme élégante; très-propre pour les jardins paysagers, où le vert gai de ses feuilles produit un effet agréable avec celui des autres sapins; fleurs en avril; cônes longs de 8 à 10 lignes, renversés, et à l'extrémité des branches. Cet arbre souffre la taille comme l'if, et peut être employé en palissade. Bois de médiocre qualité; mais l'écorce est, après celle du chêne, la meilleure pour tanner les cuirs. Même culture. On peut faire avec ses rameaux de la bière inférieure à celle faite avec le sapin noir.

5. Sapin blanc du Canada, Sapinette blanche. *A. alba* Mich. Arbre de 40 à 50 pieds, qu'on ne distingue des *Epicea*, au premier coup d'œil, que par la couleur des feuilles vert foncé ou bleuâtre, et par leur opposition autour de la branche; il croît rapidement, et s'accommode de tous les terrains, mais mieux des sols profonds; ses cônes sont petits et renversés. Multipl. de graines en pleine terre légère de bruyère, au printemps, à l'ombre. Les jeunes plants supportent très-bien l'hiver, comme ceux de l'épicéa. Son bois est inférieur à ceux des Sapins argenté, noir et épicéa. A défaut de Sapin *noir*, on peut faire de la bière avec ses rameaux.

6. Sapin épicéa *ou* Épicia de Norwége, Pesse, *A. picea* H. P. — *Pinus abies* L. Il fournit la poix ordinaire. Du nord de l'Europe, où il préfère les vallées d'un sol profond, et s'élève à une grande hauteur : on peut le placer dans certaines parties des grands jardins paysagers qu'on destine au recueillement. Branches presque verticillées, souvent pendantes, un peu nues; feuilles moins longues que celles du sapin, étroites, droites, piquantes, presque tétragones, rangées de deux côtés des rameaux; fleurs en avril; cônes allongés et cylindriques pendans. Même culture que les précédens; il peut se multiplier de boutures comme la sapinette; bois plus blanc que celui du sapin commun, bon aux mêmes usages.

7. Sapin noir. *A. nigra* Mich. Arbre de 70 à 80 pieds, du nord de l'Amér. septent. Tige droite; feuilles raides, petites, placées comme celles de la sapinette, d'un vert sombre et triste. Il réussit dans les sols humides et profonds. Bois blanc, fort léger et élastique, supérieur, dit-on, à celui des autres sapins. Avec les jeunes branches on fait de la bière dans le nord de l'Amérique. Variété à bois rouge. Même culture, mais placé au nord, et plus d'humidité. — 8 espèces.

MÉLÈZE d'Europe. *Larix europæa* H. P. *Pinus Larix* L. *Abies Larix* Lam. Des Alpes. Arbre résineux à racines pivotantes, le plus grand de nos contrées; il croît sur les parties les plus hautes et les plus froides. Tige pyramidale; branches horizontales, disposées par

étages ; feuilles étroites, linéaires, caduques, éparses sur les jeunes pousses, et disposées en rosettes sur les rameaux d'un à 2 ans. En avril et mai, fleurs femelles rougeâtres, d'un joli effet. Cet arbre pousse rapidement, et se contente du plus mauvais terrain, s'il n'est pas très-humide. Multiplic. en février, par semence en terre légère, au levant. Il serait très-utile dans les parties hautes de nos montagnes. Variété : MÉLÈZE TORTUEUX ; de Sibérie ; même culture. Le bois de mélèze, presque incorruptible, est très-bon pour la charpente, la menuiserie.

2. MÉLÈZE D'AMÉRIQUE. *L. americana* MICH. *Pinus microcarpa* WILLD. *Abies microcarpa* DUH. De l'Amér. septent. plus petit ; feuilles très-menues, moitié plus courtes ; cônes de 6 lignes de long au plus, composés d'un petit nombre d'écailles. Fleurs au printemps ; même culture. — 2 espèces.

CÈDRE DU LIBAN. *Cedrus* H. P. *Pinus Cedrus* L. *Abies Cedrus* DUH. Très-grand arbre résineux du mont Liban ; port pyramidal et superbe ; branches horizontales, assez longues pour que le diamètre de la tête de l'arbre en égale la hauteur. Feuilles persistantes, linéaires, disposées comme dans le mélèze d'Europe ; fleurs monoïques ; en octobre, cônes ovales et gros, qu'on ne cueille que la troisième année. Il vit plusieurs siècles, et son bois, qui par erreur de nom passe pour être incorruptible, est loin de posséder toutes les qualités qu'on lui a attribuées. Multiplic. de graines au printemps, aussitôt qu'on les a tirées des cônes, semées dans des terrines de terre de bruyère, ou dans de petits pots, sur couche tiède et sous châssis abrités du soleil à midi. On repique le plant l'année suivante, et on le tient en pots pendant 4 à 5 ans pour le rentrer ou pouvoir le placer à l'exposition de l'ouest et le couvrir de feuilles ou de fougère pendant les gelées. On le plante ensuite au nord en pleine terre franche légère. On peut tailler les branches à 6 pouces pour accélérer sa croissance en hauteur. Il serait très-utile de multiplier cet arbre dans les montagnes. Il faut l'isoler pour jouir de son effet majestueux. Il perd quelquefois ses feuilles après la plantation, mais il en repousse l'année suivante. = 1 espèce.

Plantes *dont la classe n'est pas déterminée.*

ARISTOTELIA maqui. *Aristotelia maqui* L'Hér. Herb. de l'Am. vol. 6. Du Chili. Arbrisseau à tige rougeâtre, ainsi que les rameaux, qui sont parsemés de tubercules; feuilles lancéolées oblongues, luisantes; en mai, fleurs blanches, petites, en grappes; baies rouge noirâtre; on les mange au Chili. Terre légère, substantielle; midi ou l'orangerie. Multiplic. de graines, marcottes ou boutures.

BEGONIA luisant *Begonia nitida* H. K. *Begonia minor* Jacq. Des Antilles. Tige de 5 à 6 pieds; feuilles en cœur, très-obliques d'un côté, luisantes, assez acides pour être employées comme l'oseille, et à pétiole pourpre comme les pédoncules. De mai en décembre, fleurs paniculées, moyennes, d'un rose pâle. Terre de bruyère un peu tourbeuse et un peu fraîche; serre chaude. Multiplic. de rejetons et de boutures dans des pots plutôt petits que grands, parce que ce genre pousse peu de racines; rempoter rarement et replacer dans des pots seulement suffisans pour contenir les racines.

2—3. Begonia a 2 couleurs. *B. discolor* R. Br. Herb. de l'Am. vol. 6. *B. evansiana* And. De la Chine. Dédié à M. Évans. Rameaux d'un carmin vif au-dessus de chaque articulation; feuilles plus grandes, en cœur aigu, d'un rouge foncé en dessous; de mai à septembre, fleurs plus grandes, d'un rose tendre et fort belles. Même culture; et de plus, propagation par des bulbes axillaires. Le *B. tuberosa* à feuilles inégales, anguleuses et dentées, produit aussi des tubercules.

4. Begonia acuminé. *B. acuminata* Dryand. *B. hirsuta* Hortul. De la Jamaïque. Tige de 2 pieds, succulente, rougeâtre; feuilles en cœur à la base, obliques, ciliées et presque épineuses; en automne, fleurs blanches, en panicules. Même culture comme les suivans.

5. Begonia a grandes feuilles. *B. macrophylla* Dryand. De la Martinique. Tiges rougeâtres, noueuses, cassantes,

cassantes; feuilles auriculées, charnues, blanchâtres en dessous; fleurs en corymbe.

6. BEGONIA FOURCHU. *B. dichotoma* JACQ. De Caraques. Tige cannelée; feuilles obliques, en cœur; fleurs petites, blanches, en panicule. Ces plantes ornent bien les serres chaudes.

7. BEGONIA ARGENTÉ. *B. argyrostigma* FISCH. *B. maculata* RADD. Am. mér. Tige haute de 2 à 4 pieds : feuilles obliques, maculées en dessus de taches argentées : fleurs blanches. Même culture. Serre chaude. Les *Begonia semperfllorens, discolor, sanguinea; incarnata, heraceilfolia*, sont les espèces les plus nouvelles. — 38 espèces.

GINKGO A 2 LOBES, ARBRE AUX 40 ÉCUS. *Salisburia adianthifolia* SM. Du Japon. Arbre à racines pivotantes, à tige pyramidale s'élevant à une grande hauteur quand elle ne perd pas sa flèche; feuilles en faisceau, cunéiformes, bilobées, larges de 3 pouces; fleurs mâles en très-petit chaton, jaunâtres; fleurs femelles solitaires; noix ovales, charnues, grosses comme des prunes de Damas; noyau à amande blanche, bonne à manger; on la rôtit comme des châtaignes. Terre franche, profonde, un peu humide; exposition ombragée. Multiplic. de rejetons, de marcottes, ou de boutures, en février et mars, avec des branches de l'année, ayant un talon du bois de 2 ans, dans une terre douce, fraîche et ombragée. — 1 espèce.

TABLEAU

DES VÉGÉTAUX LES PLUS INTÉRESSANS ARRANGÉS DANS L'ORDRE DE LEUR EMPLOI DANS LES JARDINS.

Plantes pour parterre.

BULBEUSES. Ail. Amaryllis. Anémone. Anémone hépatique. Asphodèle. Balisier. Bulbocode. Colchique. Cyclame. Cypripède. Erythrone. Fritillaire. Fumeterre. Galanth. Glaïeul. Glycyne. Hémérocale. Iris. Jacinthe. Lis. Morée. Muscari. Narcisse. Neottie. Nivéole. Orchis. Ornithogale. Oxalide. Pancratier. Phalangère. Renoncule. Safran. Scille. Trolle. Tulipe.

FIBREUSES. *Très-hautes.* (Fleurs au printemps.) Diverses astères. Digitale ferrugineuse. Valériane. (Fleurs en été.) Alcée rose trémière. Asclépiade de Syrie. Campanule pyramidale. Napée. Persicaire du Levant. Phlomis. Phormion. Phytolacca. Ricin. Soleil. — (Fleurs en automne.) Dahlia. Hélénie. Ketmie. Silphium.

Hautes. (Fleurs au printemps.) Ancolie. Dauphinelle élevée. Iris. Lamier orvale. Lunaire. Muflier des jardins. Pavot. Phlox. — (Fleurs en été.) Acanthe. Aconit. Asclépiade. Astragale. Astrance. Bugrane. Buphthalme à feuilles en cœur. Butome. Coriope. Digitale. Echinope. Énothère. Galéga. Gaura. Gentiane jaune. Guimauve. Ketmie. Lavatère de Thuringe. Lobélie. Lychnide de Chalcédoine. Lysimachie. Matricaire. Mélisse. Millepertuis. Molène. Molucelle. Momordique. Panicaut. Pavot. Rudbeckia. Sainfoin d'Espagne. Spirée. Stramoine. Tabac. Tagétès. Tanaisie. Varaire. — (Fleurs en automne.) Anserine ambrosie. Anthemis à grandes fleurs (chrysanthème). Boltonia. Cacalie. Casse. Épilobe à épi. Eupatoire. Galane. Immortelle à bractée. Lotier Saint-Jacques. Sarrette. Valériane. Verge d'or. Ximénésie.

Moyennes. (Fleurs au printemps.) Carthame. Celsia. Cynoglosse. Dendrie. Doronic. Élyme. Éphémérine. Épimède. Gentiane. Géranier. Giroflée. Gnaphale oriental. Gomphrène. Hélonias. Ibéride. Julienne. Lupin vivace. Lychnide. Melissot. Menyanthes. Mimule ponctué. Orobe. Pigamon. Pivoine. Podophylle. Polémoine bleu. Pulmonaire. Sauge. Saxifrage. Sceau de Salomon. Vélar. Verveine. (Fleurs en été.) Achillée. Amaranthe. Arum. Astère reine Marguerite. Astragale. Balsamine. Belle-de-Nuit. Bétoine. Buphthalme. Campanule. Casse. Centaurée bleuet. Chrysanthème. Cinéraire. Coqueret. Cynoglosse. Daléa. Dauphinelle. Digitale obscure. Dracocéphale. Énothère. Fabagelle. Ficoïde glaciale. Fragon. Fraxinelle. Galane. Géranier. Giroflée. Gnaphale puant. Gypsophile des murailles. Hyssope. Ibéride. Immortelle. Lavande. Lavatère. Lin. Liseron. Lotier rouge. Lysimachie. Martynie. Mélilot. Millepertuis. Mimule. Monardes

Nigelle. Nolana. Œillet. Podalyria. Pyrole. Saponaire. Scabieuse. Séneçon. Septas. Souci. Stevia. (Fleur. en automne.) Grande Absinthe. Anthémis d'Arabie. Apocyn. Astère. Boucage. Célosie. Centaurée odorante. Chrysocome. Coquelourde. Coriope. Crépide. Gupidone. Doronic. Eupatoire pourpre. Géranier. Giroflée. Gnaphale de Virginie. Gomphrène. Ibéride. Lobélie. Lopézie. Verveine. Zinnia.

Bases. (Fleurs au printemps.) Alysse. Arabette. Arénaire. Céraiste. Cynoglosse printanière. Drave. Erythrorhize. Gentianelle. Globulaire. Hellébore noir. Helléborine. Iris nain. Marguerite vivace. Muguet. Gyroselle. Primevère. Primevère auricule. Réséda. Soldanelle. Violette. (Fleurs en été.) Adonide. Améthyste. Androsace. Astère des Alpes. Athanasie. Basilic. Bermudienne. Blète. Bragalou. Brunelle. Épervière. Silène. Swertia. Véronique. (Fleurs en automne.) Ficoïde annuelle. Molène de Mycon. Tussilage odorant.

Rampantes. Alysse saxatile. Arabette. Liseron. Momordique élastique. Pervenche.

Grimpantes. Capucine. Dolique. Gesses odorante, vivace, tubéreuse, de Tanger. Haricot d'Espagne à grandes fleurs. Houblon. Ipomée. Liseron. Pervenche. Pois odorant, vivace. Trichosanthes.

Plantes pour bordures.

Vivaces. Petite Absinthe. Alysse saxatile. Amaryllis jaune. Anémone hépatique. Anthémis odorante. Auricule. Buis nain. Fraisier. Hyssope. Ibéride toujours verte. Iris. Jacinthe. Lavande. Marguerite vivace Marjolaine. Mélisse. Œillet mignardise, de mai, de poëte. Narcisse. Origan. Primevère. Romarin. Sauge. Safran. Santoline. Sauce. Saxifrage. Staticé. Thym. Violette. Œillet deltoïque. Brunelle grandiflore.

Annuelles. Astère reine marguerite naine. Pied d'alouette. Dracocéphale d'Autriche. Julienne de Mahon. Linéaire à fleurs d'orchis. Cynoglosse feuille de lin. Crépis rose.

Plantes pour l'ornement des eaux.

Acorus. Butome. Cresson. Fléchière. Iris des marais.

Jonc. Lysimachie. Ménianthe. Nénuphar. Parnassie. Roseau ruban. Populage. Roseau panaché. Scorpione.

Plantes pour plate-bande de terre de bruyère.

Amaryllis. Amsonia. Asclépiade incarnate. Buglosse de Virginie. Calcéolaire. Dendrie. Digitale des Canaries. Erythrorhize. Gentianes pourpre, jaune et visqueuse. Pachysandre. Trillium.

Plantes pour rocailles.

Androsace. Arénaire. Cactier raquette. Drave des Pyrénées. Ériné des Alpes. Ficoïde. Gypsophile de murailles. Joubarbe. Lychnide des Alpes. Millepertuis. Primevère. Saxifrage. Sedum. Cymbalaire.

Arbustes et arbrisseaux pour bosquets.

De 1 *à* 3 *pieds de haut.* Airelle. Armoise citronnelle. Bouleau nain. Bruyère. Bugrane frutescente. Clématite droite. Cytise à feuilles velues. Dierville jaune. Éphédra à 1 épi. Germandrée. Daphné mezéréon. Phlomis frutescent. Lychnite. Potentille frutescente. Robiniers frutescent, barbu, de la Daourie, pygmée. Santoline commune. Spirée à feuilles lisses.

De hauteur moyenne. (Fleurs au printemps.) Alisier. Amandiers à fleurs doubles, nain, satiné, panaché Arbousier. Argousier. Astragale. Atragène du Cap. Aucuba du Japon. Bibacier. Buis de Mahon. Cerisier nain. Chêne des teinturiers. Chamecerisier. Chèvrefeuille. Clavalier. Clématite à feuilles entières. Cognassier du Japon. Spirée du Japon. Coronille des jardins. Cytise à feuilles pliées. Fusain commun. Gattilier commun. Genêt. Groseillier doré. Halésie. Ketmie des jardins. Lauréole. Lilas. Néfliers azérolier, ergot de coq, cotonneux, à feuilles de sorbier. Orme nain. Paliure épineux. Paviers nain, de l'Ohio, hybride. Pêcher à fleurs doubles. Pistachier. Robiniers caragana, satiné, féroce. Spirée. Staphilier. Syringa odorant, inodore, pubescent. Viorne. (Fleurs en été.) Aliboufier. Amorpha frutiqueux. Armoise. Baguenaudier. Ciste. Cytise noirâtre, à feuilles sessiles. Éphédra à 1 épi, à 2 épis. Fusain. Hydrangée. Stewartia Sumac. Sureau commun, du Canada, à grappe. (Fleurs en

automne.) Aralie. Arbousier. Décumaire sarmenteux. Dierville jaune.

Arbustes pour plate-bande de terre de bruyère.

Andromède. Azalée. Céanothe d'Amérique. Céphalanthe. Clethra à feuilles d'aulne. Compton à feuilles de cétérac. Cornouillers du Canada, de la Floride. Épigée rampante. Fothergilla. Galé. Gaulterie du Canada. Kalmiers à larges feuilles, à feuilles étroites. Lédier. Mératie odoriférant. Polygala à feuilles de buis. Rhododendron. Rhodora du Canada. Zanthorriza à feuilles de persil. Calycanthes. Daphné. Bruyères. Itéa. Myrica. Vaccinium. Empétrum.

Arbres, arbustes et arbrisseaux propres à la décoration du bord des eaux.

Airelles veinée, canneberge. Céphalanthe occidental. Chionanthe de Virginie. Dirca des marais. Galés piment, royal, de Pensylvanie. Hamamélis de Virginie. Hortensia. Morelle grimpante. Tamarisc de Narbonne, d'Allemagne. Viorne aubier.

Arbres (1re. grandeur). Aulne. Cyprès faux thuya. Peuplier. Noyer noir. Saule blanc. Schubertie distique. Tupélo aquatique. (2e. grandeur.) Saules odorant, marceau, pleureur. (3e. grandeur.) Saules pourpre, osier, viminal, argenté.

Arbres et arbustes toujours verts, propres à la décoration des bosquets d'hiver.

Arbres résineux. Cyprès. Genévrier. Cèdre de Virginie. Mélèze cèdre du Liban. Pins. Sapins. Thuyas.

Arbres non résineux. Buis. Cerisier laurier de Portugal. Cerisier laurier-cerise. Chêne, yeuse, liége. Houx commun, d'Amérique, de Minorque, du Canada. Pommier toujours vert.

Arbrisseaux et arbustes. Bacchante. Seneçon en arbre. Badianes anis, à petites fleurs. Bruyère. Budléia globuleux. Buplèvre oreille de lièvre. Camélée à 3 coques. Celastre grimpant. Cerisier laurier du Mississipi. Chêne au kermès. Chèvre-feuille toujours vert, de Minorque. Clématite toujours verte. Fusain toujours

vert. Galé à feuilles en cœur. Hortensia. Jasmin jaune. Lauréole commun. Laurier commun. Lierre grimpant. Néflier pyracanthe. Nerprun alaterne. Filaria. Romarin. Rosier toujours vert. Rue, Santoline commune. Viorne laurier-tin. Yucca nain.

Arbres et arbrisseaux pour rochers et rocailles.

Airelle myrtile. Astragale adragant. Baguenaudier. Câprier commun. Chêne au kermès. Cytises des Alpes, noirâtre. Fontanesia. Jasmin jaune. Lyciet. Ronce.

Arbustes et arbrisseaux pour haies et palissades.

Argousier rhamnoïde. Buis. Charme commun. Coronille des jardins. Fontanesia. Groseillier. Houx. If commun. Jasmins jaune, blanc ordinaire. Lilas. Lyciet. Néflier aubépin et ses variétés. Néflier pyracanthe. Nerprun alaterne. Filarias à larges feuilles, à feuilles moyennes, à feuilles étroites. Ronce. Rosier. Spirée. Syringa. Troëne.

Arbustes et arbrisseaux sarmenteux et grimpans.

Aristoloche. Atragène des Indes. Bignones de Virginie, à vrille. Celastre grimpant. Chèvre-feuille. Clématite. Décumaire sarmenteux. Grenadille bleue. Jasmin ordinaire. Lierre grimpant. Morelle grimpante. Periploca de la Grèce. Vigne vierge.

Arbres et arbustes à fruits d'ornement.

Fruits rouges. Airelle ponctuée. Alisiers torminal, de Fontainebleau, Alouchier, Amelanchier du Canada. Arbousier. Chamecerisier de Tartarie. Chamecerisier symphoricarpos. Cornouillers sanguin, mâle, à grandes fleurs. Éphédra à 1 épi. Genévrier sabine femelle. Houx. If commun. Jujubier cultivé. Lyciet de la Chine, jasminoïde. Mitchella rampant. Morelle grimpante. Néflier pyracanthe. Pommiers baccifère, à petits fruits. Prinos verticillé. Sorbiers des oiseaux, d'Amérique. Tupélo blanchâtre. Viorne aubier.

Fruits jaunes. Houx, variété. Lauréole paniculé. Néflier azerolier. Bibacier. Plaqueminier de Virginie.

Fruits bleus. Airelle myrtile, corymbifère. Amelan-

chier. Cornouiller à fruits bleus. Genévrier sabine mâle Tupélo.

Fruits noirs. Airelle veinée, en arbre. Amelanchier de Choisy. Arbousier raisin d'ours. Cerisier du Canada. Lierre grimpant. Lyciet d'Afrique. Filaria. Sureau à grappe. Troëne. Viorne commune.

Fruits violets. Cornouiller à feuilles alternes.

Fruits blancs. Symphorine à grappes. Cornouiller blanc. Houx, variété. Prinos à feuilles de prunier, variété.

Fruits singuliers. Badiane rouge. Baguenaudier ordinaire. Celastre grimpant. Clavalier à feuilles de frêne. Corossol à 3 lobes. Fothergilla à feuilles d'aulne. Fusain commun. Galé. Ginkgo. Groseillier doré. Halésie. Argalou. Staphilier.

Arbres et arbrisseaux à feuilles blanchâtres ou satinées.

Olivier de Bohême. Hipophaé rhamnoïde. Poiriers a feuilles de saule, d'Orient. Amandier satiné. Saule blanc. Sorbier de Laponie. Phlomis frutescent. Robinier à feuilles soyeuses.

Arbres d'ornement.

1[re]. *grandeur.* (Fleurs peu apparentes.) Aulne. Aylante vernis du Japon. Bouleau commun, odorant, noir. Chênes. Cyprès faux thuya. Érables sycomore, plane, de Virginie, rouge, à sucre. Frêne commun et ses variétés, à la manne, de la Caroline, blanc, tomenteux. Ginkgo à 2 lobes. Hêtre commun et ses variétés, ferrugineux. Mélèzes d'Europe, d'Amérique. Cèdre du Liban. Micocouliers de Provence, de Virginie. Noyers noir, blanc, cendré. Orme commun et ses variétés, pédonculé, d'Amérique, rouge, crispé, etc. Peupliers. Pins. Platanes. Sapins. Saule blanc. Taxodier. Thuya du Canada. Tupélos aquatique, des forêts, cotonneux.

(Fleurs apparentes.) *Fl. au printemps.* Cerisier de Virginie. Marroniers d'Inde, rubicond. Pavier jaune. Robinier faux acacia et ses variétés. Sorbier commun.

Fl. en été. Magnoliers à grandes fleurs, acuminé. Tilleul commun, etc. Tulipier de Virginie.

2[e]. *grandeur.* (Fleurs peu apparentes.) Charme

commun. Chêne saule, etc. Cyprès commun. Érables de Tartarie, de Montpellier, jaspé, à feuilles de frêne, hybride. Féviers d'Amérique, monosperme, de la *Chine*, à grosses épines, de la Caspienne. Frênes vert, *quadrangulaire*. Cèdres de Virginie, des Bermudes. Houx d'Amérique. If commun. Liquidambars copal, du Levant. Micocouliers, du Levant, à feuilles en cœur. Noyer à feuilles de frêne. Platanes à feuilles en coin, ondulé, étoilé, à feuilles laciniées. Sapins baumier, du Canada. Saules odorant, marceau, pleureur. Tupélo blanchâtre.

(Fleurs apparentes.) *Au printemps*. Alouchier. Cornouiller à grandes fleurs. Frêne à fleurs. Merisier à fleurs doubles. Robinier visqueux. Sorbiers des oiseaux, hybride, d'Amérique.

Fl. en été. Bignone catalpa. Bonduc. Chalef. Plaqueminiers lotus, de Virginie. Sophora du Japon, var. à rameaux pendans.

3e. *grandeur*. (Fleurs peu apparentes.) Broussonetier. Buis toujours vert. Charme d'Italie. Érables commun, de Crète. Genévrier. Cèdre d'Espagne. Houx commun.

(Fleurs apparentes.) *Au printemps*. Alisiers torminal, de Fontainebleau. Cerisier à fleurs doubles. Merisier à grappe. Cerisier odorant. Cytise des Alpes. Gaîniers arbre de Judée, du Canada. Laurier commun. Poiriers panaché, biflore, à feuilles de saule, etc. Pommiers à fleurs doubles, de la Chine, etc. Pruniers à fleurs doubles, panaché. Robiniers rose, sans épine.

Fl. en été. Magnoliers parasol, à grandes feuilles, auriculé. Ptéléa à 3 feuilles.

Gazons.

Le gazon étant d'une grande importance dans les jardins d'agrément, nous devons parler ici de la manière de l'établir. Aucune plante ne forme un aussi agréable tapis de verdure que le ray-grass, *Lolium perenne*, L. Ivraie vivace. Toutes les fois qu'on voudra former un gazon près de la vue, près de la façade d'un appartement, ou sur lequel on veuille courir, se promener, s'asseoir ou se coucher, il faudra le former avec le ray-grass; on peut y mêler avec avantage un

peu de trèfle fraise, incarnat, blanc et même un peu de lotier corniculé. Mais il faut que la terre soit bonne, substantielle; si elle était légère ou sablonneuse, le ray-grass y périrait; si elle était trop humide, il y viendrait des joncs et d'autres grosses plantes fort désagréables.

Avant de semer un gazon, le terrain doit être parfaitement préparé pour recevoir les graines; c'est-à-dire qu'après avoir reçu un bon labour, on enlève toutes les pierres et racines, on égalise parfaitement sa surface, et, s'il en a besoin, on l'amende avec du terreau consommé, que l'on a soin de ne pas enterrer. Le semis se fait par un temps couvert ou pluvieux, à la volée, dans la proportion de 100 livres par demi-hectare. On recouvre les graines au râteau ou à la herse, et on passe le rouleau. Cette dernière opération se répète tous les printemps, immédiatement après les gelées, pour raffermir les terres, et après chaque fauchage, pour faire taller les plantes afin d'obtenir une verdure épaisse et uniforme. Tous les soins se bornent ensuite à entretenir net de toute plante étrangère, à arroser pendant les sécheresses, et à faucher l'herbe au moins quatre fois par an, avec la précaution de le faire toujours avant l'époque de la fructification.

Il arrive parfois que l'on a des talus, des bancs, des bordures, etc., à faire en gazon; alors on plante en placage; c'est-à-dire que l'on enlève dans une prairie, ou au bord des chemins, des plaques de gazon de deux pouces d'épaisseur, et on les rapporte et ajuste comme des dalles, de manière à les faire parfaitement coïncider; pour qu'il ne reste aucun interstice entre elles, on les fixe, s'il est nécessaire, avec des chevilles de bois enfoncées au marteau; on aplanit le tout au rouleau ou à la batte, pour unir les racines du gazon avec le sol, et l'on donne de bons arrosemens si le temps n'est pas à la pluie.

Un gazon bien fait, purgé attentivement des mauvaises herbes et surtout des mousses, fumé tous les 2 ou 3 ans avec du fumier consommé ou du terreau, et mieux, si la mousse s'y met, avec de la chaux, du

plâtre ou des cendres noires, peut se conserver dans toute sa beauté pendant plusieurs années.

Depuis 1820 on voit çà et là dans les gazons du jardin du Luxembourg, de petites masses de colchiques et de *crocus* qui font un effet charmant, les premiers à l'automne et les seconds au printemps, sur ces tapis de verdure. Cet usage mérite d'être imité dans tous les gazons à portée de la vue, soit des fenêtres du logement, soit dans les promenades.

VOCABULAIRE
EXPLICATIF

De quelques termes, soit de jardinage, soit de botanique, qui peuvent avoir besoin d'interprétation.

(Les planches citées forment un volume à part.)

ACÉRÉ, *Acerosus.* On donne ce nom à des feuilles cylindriques, raides et piquantes.

ACICULAIRES (piquans, épines) lorsqu'ils sont grêles et allongés comme des épingles.

ACOTYLÉDON, qui manque de cotylédons.

ACUMINÉ, *Acuminatus.* Ce qui finit en pointe prolongée.

ADHÉRENT, *Adhærens, Coalitus.* Attaché ou soudé.

ADNÉ, *Adnatus.* Ce qui est attaché latéralement, dans toute sa longueur, à une autre partie.

ADOS. Terre en pente vers le midi, ce qui est favorable aux primeurs.

AGRÉGÉES [fleurs], *Flores aggregati.* Réunies dans un réceptacle commun. [Scabieuse.]

AIGRETTE, *Pappus.* Touffe de poils soyeux surmontant certaines graines. [Pissenlit, Seneçons, Chardons.]

AIGUILLONS, *Aculei.* Piquans appliqués sur l'écorce, et que l'on en peut détacher sans endommager cette dernière, comme dans les Rosiers.

AILE, *Ala.* Partie de la corolle papilionacée. *Voyez* LÉGUMINEUSES, et Pl. VII *bis*, fig. 10 *b*.

AILÉ, *Alatus.* Tige *ailée*, celle sur laquelle se prolonge la membrane des feuilles. [Certains Chardons, la Grenadille ailée.] Semences *ailées*; celles dont l'enveloppe s'étend et s'élargit en membrane. [Érables, Pin.] Feuille ailée, mieux PENNÉE. *Voy.* ce mot. [Pl. V, fig. 6-7.]

AISSELLE, *Axilla.* Intérieur de l'angle formé par une feuille avec un rameau, un rameau avec une branche, ou une branche avec une tige, etc.

ALÊNE [Feuilles en], *Folium subulatum. V.* Subulée.

ALPINES (plantes), *Plantæ alpinæ.* On appelle ainsi non-seulement les végétaux qui croissent dans les Alpes, mais encore tous ceux des montagnes élevées.

ALTERNE, *Alternus.* Rameaux ou feuilles placés alternativement des deux côtés d'une branche ou d'une tige. [L'Orme.] Pl. VI, fig. 2. Pétales alternes, ceux qui sont placés sur l'espace d'entre les divisions du calice.

AMANDE, *Nucleus.* Graine des fruits nommés *Drupes.*

Amplexicaule, *Amplexicaulis*. Feuille ou pétiole dont la base embrasse la tige. Pl. V, fig. 11.

Annuel, *Annuus*. Se dit d'une plante qui, dans le courant d'une année, germe, fleurit, porte graine et meurt.

Anthère, *Anthera*. Espèce de capsule contenant le pollen ou poussière fécondante. Pl. VII *bis*, fig. 8, *a*.

Aoûté, *Obduratus*, *Maturatus*. Se dit des jeunes branches qui ont atteint leur maturité pour résister à l'hiver.

Apétale [fleur], *Flos apetalus*. Qui n'a point de pétales, et conséquemment de corolle.

Appliquée [feuille], *Applicatum*. Feuille rapprochée du rameau dans toute sa longueur, au point de le cacher quelquefois.

Aphylle, *Aphyllus*. Qui est dépourvu de feuilles.

Arborescent, *Arborescens*. Se dit des plantes herbacées dont les tiges ou rameaux sont semblables à ceux des arbres. Par le mot *Arboreus* on exprime seulement qu'un végétal a le port d'un arbre.

Arbre, *Arbor*. Végétal qui s'élève à plus de vingt pieds, qui a le tronc ligneux, et qui vit long-temps.

Arbrisseau, *Frutex*. Végétal ligneux, ne s'élevant que de 4 à 20 pieds.

Arbuste, *Arbuscula*, *Suffrutex*. Végétal ligneux ne s'élevant que d'un à 3 pieds. [Les Bruyères, le Romarin, etc.]

Arête, *Arista*. Barbe ou prolongement des balles ou glumes, dans les Graminées. [Seigle, Orge.] Planche IX, fig. 6-7.

Articulé, *Articulatus*. Muni de nœuds comme la tige des Graminées. Ce mot s'applique aussi aux gousses et siliques qui sont alternativement rétrécies et renflées. [Les Radis.] Planche II, fig. 14; et pl. XIII, fig. 4.

Avorté, *Abortivus*. Se dit des parties imparfaites d'une plante.

Axillaire, *Axillaris*, qui part de l'aisselle, *axilla*. [Un assez grand nombre de fleurs.] Pl. VII, fig. 11.

Baccifère, *Bacciferus*. Qui porte des baies.

Bacciforme, *Bacciformis*. Qui a la forme d'une baie.

Baie, *Bacca*. Fruit mou et succulent, contenant des semences nichées dans la pulpe. Raisin, Groseille. Pl. XII, fig. 1, 2.

Baliveau. Jeune arbre non taillé et qui file droit avec toutes ses branches.

Balles ou Glumes, *Glumæ*. Folioles écailleuses ou *valves*, qui enveloppent les organes sexuels et les semences des Graminées.

Base, *Basis*. Opposé de sommet, *apex*. Partie inférieure par laquelle la tige tient à la racine, la feuille à son pétiole ou à la tige, le pétale au réceptacle, etc., etc.

Bassiner. Arroser très-légèrement en pluie fine.

Bifide, *Bifidus*. Fendu en deux assez profondément.

Bifurqué, *Bifurcus*. On appelle ainsi toute tige, branche,

etc., qui se divise en deux ; et Bifurcation, le point où commence cette division.

Bilobé, *Bilobatus*. Qui est partagé en deux lobes.

Biloculaire, *Bilocularis*. Qui a deux loges.

Binage. Action de biner.

Biner (*bis*), donner un second labour. En jardinage, c'est quand une plantation de légume est reprise au bout de 8 à 15 jours, briser la superficie de la terre à 2 ou 3 pouces de profondeur avec une bêche ou une binette afin qu'elle ne se durcisse pas, et de détruire les mauvaises herbes qui commencent à pousser.

Binette. Outil propre à biner.

Bipinné ou Bipenné. *Voyez* Penné.

Bisannuel, *Biennis*. Plantes et racines qui durent 2 ans.

Bissexé, Bissexuel. *Bissexualis*. Synonyme d'Hermaphrodite, pour exprimer une fleur qui a les deux sexes.

Biternées, Triternées. Feuilles soutenues par un pétiole qui se divise en 2 ou 3 autres pétioles, lesquels se subdivisent encore en 2 ou 3 autres.

Borgne. Terme de jardiniers. Chou *borgne*, privé de bourgeon terminal, ce qui l'empêche de pommer.

Borner. Terme de jardinage. C'est lorsqu'on repique un jeune plant, rapprocher la terre autour des racines avec le plantoir.

Botanique, *Botanica*. Nom de la science des végétaux.

Bouquet. Presque synonyme de Thyrse. Disposition de certaines fleurs en grappes pyramidales, formant *bouquet*. [Le Lilas.] Pl. VII, fig. 5.

Bourgeons, *Gemmæ*. Feuilles et tiges commençant à se développer.

Bourses. Renflemens charnus produits sur les lambourdes du Poirier et du Pommier par la présence du fruit.

Boutons, *Gemmæ*, *Hibernacula*. Yeux placés ordinairement dans l'aisselle des feuilles et au bout des rameaux, considérés comme les appartemens d'hiver [*hibernacula*] du rudiment des feuilles, rameaux et fleurs qu'ils renferment.

Bractées ou feuilles florales, *Bracteæ*. Petites feuilles, souvent d'une autre forme et colorées, qui accompagnent les fleurs ou s'entremêlent avec elles. [Sauge, *Ruellia varians*.] Pl. VII *bis*, fig. 11.

Branche, *Ramus*. Division du tronc d'un arbre, divisée ordinairement elle-même en rameaux.

Brindille. Branche à fruit, mince et courte.

Buisson, *Dumus*. Arbrisseaux, arbustes en buisson, c'est-à-dire touffus.

Bulbeux, *Bulbosus*. Se dit des plantes dont les tiges et feuilles sortent d'un ognon. Planche I, fig. 11-12.

Bulbifère, *Bulbiferus*. Qui produit des bulbes, soit dans les articulations des tiges, soit dans l'aisselle des feuilles, soit enfin au lieu de fleurs. [Lis bulbifère, Rocambole.]

Bulbille. Petite bulbe qui vient dans les aisselles des feuilles de certaines plantes, ou en place de fleurs.

Buter. Amonceler la terre en pyramide autour d'une plante.

Caduc, *Caducus*. Se dit des parties végétales qui *tombent* très-promptement après avoir rempli leur destination.

Caisse. *Voyez* Coffre.

Calice, *Calyx*. Le plus souvent c'est l'enveloppe extérieure qui renferme la corolle et les organes sexuels de la fleur. Quelque forme et quelque direction qu'il affecte, le calice participe de l'écorce, et le plus ordinairement il est de même nuance qu'elle. Tantôt il est monophylle ou d'une pièce [Œillet]; quelquefois il est polyphylle, c'est-à-dire, divisé en plusieurs pièces ou folioles. Il est caliculé lorsqu'il a de petites écailles à sa base qui forment un *second calice*. Il est supérieur ou super-ovaire lorsqu'il paraît au-dessus de l'ovaire [Groseillier]; inférieur lorsqu'il supporte le fruit [Fraisier]; caduc, lorsqu'il tombe au développement de la fleur [Pavot], et persistant, lorsqu'il reste avec le fruit [Labiées]. Pl. VII *bis*, fig. 11.

Calicinal, *Calycinus*. Qui tient du calice, ou qui lui ressemble.

Caliculé, *Calyculatus*. *V*. Calice.

Campaniforme, Campanulé, *Campaniformis*, *Campanulatus*. Se dit des fleurs figurées à peu près en cloche. [La campanule.]

Canaliculé, *Canaliculatus*. Marqué de rainures longitudinales un peu larges. Pl. II, fig. 8.

Capillaire, *Capillaris*. Menu comme un cheveu.

Capot. En jardinage, c'est un diminutif de *Couche*. Pour le faire, on creuse en terre une fosse propre à contenir une ou quelques brouettées de fumier chaud qu'on recouvre avec 6 à 10 pouces de la terre enlevée, et sur laquelle on plante des melons, concombres, potirons ou autres plantes que l'on veut faire jouir de la chaleur du fumier.

Capsule, *Capsula*. Fruit contenant des semences dans un péricarpe sec, à une ou plusieurs loges formées de battans ou valves. Pl. XII, fig. 10, 11 et 12.

Caractères, *Characteres*. Les botanistes donnent ce nom aux rapports de formes que les plantes ont entre elles, et selon le plus ou moins grand nombre de ces rapports ils ont placé tous les végétaux dans des groupes plus ou moins rapprochés les uns des autres. De là l'établissement des systèmes et des méthodes.

Carène, ou Nacelle. *Carena*. *V*. Légumineuses.

Caulinaire, *Caulinus*. Attaché à la tige, *caulis*.

Changeant, *Mutabilis*. Qui prend successivement différentes couleurs. [L'*Hortensia*, la Mahonille.]

Charger une couche; c'est mettre sur le fumier qui la compose la quantité de terre ou le terreau nécessaire à la culture qu'on veut y établir.

Chaton, *Amentum*, *Julus*. Assemblage de fleurs incomplètes,

souvent unisexuelles, attachées à un pédicule commun, long, flexible, et ressemblant un peu à une queue. [Noyer, Coudrier.] Pl. VII *bis*, fig. 14, et Pl. XIV, fig. 21.

Chaume, *Culmus*. Paille ou tige particulière aux graminées. Elle est herbacée ou ligneuse, fistuleuse et munie de nœuds ou articulations. [Blé, Seigle.] Pl. II, fig. 14.

Chemise, couverture de litière épaisse de 3 à 4 pouces, qu'on met sur les meules de champignons faites dehors, pour les garantir de la lumière, de l'air, du froid et du chaud.

Chevelu. En terme de jardinage, racines capillaires, ou menues comme les cheveux, *capilli*. Pl. I, fig. 1, 2, 6, 7, 9, 11.

Cilié, *Ciliatus*. Bordé de poils disposés comme les *cils* des *yeux*. Pl. IV, fig. 4.

Cime. Fausse ombelle. Disposition des fleurs en ombelle irrégulière.

Classe, *Classis*. Les classes sont les grandes et premières divisions des plantes qui ont entre elles des rapports généraux : elles sont subdivisées en ordres ou familles qui contiennent les genres ; les genres sont composés d'espèces ; et celles-ci ont encore souvent des variétés.

Cloison. *Septum*. Séparation qui partage l'intérieur des fruits en plusieurs loges.

Coadunées. *Coadunata folia*. Deux feuilles soudées en une seule, comme dans quelques Chèvre-feuilles, dans le Chardon à foulon.

Collerette ou Involucre, *Involucrum*. Première enveloppe de certaines fleurs, comme des Renoncules, Anémones et surtout des Ombellifères. Cette enveloppe, lors de l'épanouissement des fleurs, s'en trouve éloignée par l'allongement de la partie intermédiaire du pédicule : elle se divise ordinairement en plusieurs parties plus ou moins fendues, quelquefois filiformes comme dans la Nigelle de Damas. V. les filamens indiqués dans la figure 8, planche VII.

Collet. *Collum*. Espèce de nœud qui se trouve entre la tige et la racine, lequel est le commencement de toutes les deux.

Coffre. Carré long formé de planches posées de champ pour recevoir des châssis ou panneaux. *Voy*. pl. XXIV, fig. 1. Il y en a de différentes hauteurs, selon les plantes qu'on met dedans.

Complet, *Completus*. Se dit de toute fleur qui a calice, corolle, étamines et pistil. *V*. Fleur.

Composé, *Compositus*. On nomme fleurs composées celles formées de plusieurs autres dans un calice commun (le Soleil), et feuilles composées celles formées de plusieurs folioles (Acacia). Pl. IV, fig. 11, 14, 15.

Cône, *Conus*, *Strobilus*. C'est de leur forme, qu'on nomme cônes les fruits du Pin, du Sapin, etc. Ils sont composés d'écailles sous lesquelles sont les graines. Pl. XIII, fig. 2.

Conjugué, *Conjugatus*. Lié ensemble comme les feuilles de la Fabagelle.

CONNÉ, *Connatus*, c'est-à-dire né ensemble ou se tenant. On donne cette épithète à des feuilles placées sur la tige vis-à-vis l'une de l'autre et réunies par leur base. [Les feuilles supérieures du Chèvre-feuille.] Pl. VI, fig. 9. A. Étamines connées. [Les Malvacées.]

CONSOLE. Saillie sur laquelle naissent les feuilles et les boutons le long des rameaux.

COQUE. Péricarpe membraneux, en forme de gaîne, qui s'ouvre d'un seul côté, ordinairement de bas en haut. Les semences n'y sont point adhérentes comme dans la gousse.

CORDIFORME, *Cordiformis*. En forme de cœur. Pl. III.

CORIACE, *Coriaceus*. De la nature du cuir. Feuille, pétale ou écorce d'une étoffe épaisse et tenace.

COROLLE, *Corolla*. Enveloppe colorée des *étamines et des* pistils; MONOPÉTALE, quand elle est d'une seule *pièce; et* POLYPÉTALE si elle en a plusieurs. V. *Pétale*. Si ces pièces ou divisions sont égales et symétriques, à la même distance du centre la fleur est appelée RÉGULIÈRE [Rose, Œillet.] On l'appelle IRRÉGULIÈRE lorsqu'elle affecte une forme bizarre, sans symétrie ni correspondance des parties entre elles. [Les Labiées.] *Voy*. pl. VIII. Linné voulait qu'on distinguât les fleurs irrégulières des fleurs inégales. Ce grand maître ne voyait pas du tout qu'une fleur labiée, papillonacée, fût irrégulière. Ces fleurs ont leurs parties inégales, mais de la plus grande régularité. En parlant des labiées, il dit : *Essentialis character consistit in staminibus quatuor quorum duo proxima breviora, connivenlia, cum pistilli stylo unico, intra* COROLLAM INÆQUALEM *recepta*. L'usage contraire a prévalu.

CORYMBE, *Corymbus*. Espèce d'OMBELLE dont les *pédicules* ou rayons ne partent pas du même point, quoique les fleurs arrivent toutes à peu près de la même hauteur et forment une espèce de parasol. [Le Sureau.] Pl. VII, fig. 7.

COTYLÉDONS, LOBES SÉMINAUX OU FEUILLES SÉMINALES, *Cotyledones*. Parties latérales des semences à 2 lobes. Le haricot au moment de la germination, ou lorsqu'il sort de la terre, se divise en deux parties qui sont les cotylédons. Quelques plantes n'en ont point, et sont nommées ACOTYLÉDONES. [Champignons.] D'autres n'en ont qu'un, et sont appelées MONOCOTYLÉDONES ou UNILOBÉES [Graminées]; enfin le plus grand nombre en a deux, et porte le nom de DICOTYLÉDONES *ou* BILOBÉES : ces trois grandes modifications forment la base de la méthode de Jussieu. On reconnaît les plantes qui n'ont point de cotylédons aux organes de leur reproduction, qui ne ressemblent en rien à des pistils et à des étamines. Les plantes qui en ont un, ou monocotylédones, telles que les graminées, liliacées, etc., portent leurs fleurs sur un chaume ou une hampe plus ou moins succulente; leurs feuilles sont presque toujours très-allongées, en forme d'épée, entières et engaînantes. Les plantes dicotylédones ont les feuilles plus arrondies, souvent pétiolées et lobées, nervées longitudinalement et en travers;

leurs tiges, ligneuses ou herbacées, se divisent en rameaux feuillés. Avec un peu d'habitude, on parvient à distinguer avec assez d'assurance les 3 classes à leur simple physionomie.

Couchage, couchis. Synonymes de marcottes.

Coulans. *Voy.* Filament.

Coursons. Branches taillées courtes par opposition à d'autres taillées longues.

Couverture. Terme de jardinage. Toute matière, paille, feuille, litière, etc., servant à couvrir pendant l'hiver les végétaux qui craignent la gelée.

Crénelée, *Crenatus.* Feuilles dont les bords sont garnis de dents larges et arrondies. [La Bétoine.] Pl. III, fig. 19.

Crépu, *Crispus. Voy.* Ondulé.

Cunéiforme, *Cuneiformis.* En forme de coin, *cuneus.* Pl. III.

Cylindrique. Se dit des tiges et des feuilles rondes, sans saillies ni angles. [Le Jonc.] Pl. II, fig. 8.

Déchiqueté, *Lacerus.* Se dit des divisions inégales et assez semblables à des déchirures qui se remarquent dans les calices, pétales, ou feuilles de quelques plantes.

Découpé, *Fidus.* Divisé en plusieurs segmens ou coupures qui ne vont pas jusqu'à la base. Pl. IV, fig. 7, 8 et 9.

Décurrent, *Decurrens.* Se dit des feuilles dont la membrane se prolonge sur le pétiole ou sur la tige, qu'alors on dit être *ailés.* [Quelques Chardons.] Pl. II, fig. 16.

Dédosser Diviser une grosse touffe de racines vivaces en plusieurs petites touffes : quand on ne sépare que les œilletons, c'est œilletonner.

Deltoïde [feuille], *Folium deltoïdeum.* Celle qui, par sa forme triangulaire, approche de la figure d'un delta grec.

Demi-fleurons, *Semi-flosculi.* Très-petites fleurs irrégulières dont le tube se prolonge en languette du côté extérieur.

Dendroïde. Qui ressemble à un arbre.

Denté, *Dentatus.* Dentelé, denticulé, *Denticulatus.* Dont les bords sont garnis de dents plus ou moins larges.

Denté en scie, *Serratus.* Qui a les dents tournées toutes du côté de la pointe de la feuille. Pl. IV, fig. 2 et 14; et pl. V, fig. 6.

Dichotome, *Dichotomus.* Se dit des tiges et des branches divisées et subdivisées de deux en deux.

Diclines, *Diclines*, du grec, *di*, deux, et *kliné*, lit. Mot composé par Linné, pour désigner les plantes dont les organes mâles et femelles ne sont pas réunis dans la même fleur.

Dicotylédone. Plante dont l'embryon a 2 lobes. [La Fève, l'Amande.]

Diffus, *Diffusus.* Se dit d'une plante dont les branches et rameaux lâches, étalés, ne gardent entr'eux aucun ordre.

Digitée (feuille). Lorsque les folioles rassemblées en rayon imitent une main ouverte. Pl. IV, fig. 11.

Dioïque, *Dioïcus*. Formé du grec *di*, deux, et *oikia*, maison, pour désigner les plantes dont un individu porte les fleurs mâles, tandis que les fleurs femelles habitent sur un autre individu. [Pistachier, Chanvre.]

Diphylle, *Diphyllus*. Qui a 2 feuilles. Épithète des calices à 2 feuilles ou 2 divisions. [Pavot.]

Distique, *Distichus*. Se dit des feuilles, épis, tiges et rameaux, lorsqu'ils sont disposés des deux côtés en éventail.

Disque, *Discus*. Milieu des feuilles à bords sinueux, frisés ou dentés. Centre des fleurs composées. Bourrelet qui entoure la base de plusieurs ovaires. *Voyez* Phycostème.

Divariqué, *Divaricatus*. Écarté, étendu. Se dit des rameaux écartés et ouverts, à commencer du point de leur *divergence*. [*Phlox divaricata*.]

Division, *Divisio*. Ce mot est synonyme de segment. On dit corolle, calice, etc., à deux, trois, etc., divisions.

Double, *Duplex*. Fleur dont les pétales sont multipliés à l'infini.

Drageon, *Stolo*, *Surculus*. Jeune pousse produite par la racine très-près de la tige. [Artichaut.]

Droit, *Rectus*. Qui n'est pas tortu; qui a une direction verticale. — Pl. II, fig. 2, 3, 14, 15.

Écailles, *Squamæ*. Espèce de feuilles informes, petites et membraneuses, ordinairement appliquées contre la tige de certaines plantes [Asperges], et qui ont servi d'enveloppe à cette tige encore en bouton. Ce sont encore les feuilles brunes, desséchées et caduques qui forment l'enveloppe des boutons à feuilles et à fleurs. On a remarqué que les arbres qui en sont munis sont plus propres que les autres à s'acclimater dans les régions septentrionales. Les fleurs en chatons ont aussi des *écailles* au lieu de pétales. Enfin les calices de quelques plantes sont munis d'écailles. [Cupidone.]

Échancré, *Emarginatus*. Ce qui offre un angle rentrant.

Éclater, *Dividere*. Terme de jardinage. Séparer les racines d'une plante qui pousse plusieurs tiges.

Écorce, *Cortex*. Enveloppe qui environne les racines, le tronc, les branches, et même les feuilles des plantes dicotylédones. Elle comprend depuis l'épiderme jusqu'au *liber* inclusivement.

Effilé, *Virgatus*. Se dit des tiges et rameaux grêles, souples, et imitant une baguette ou verge, *virga*. [Osier.]

Effriter, corrompu d'Effruiter, *Emaciare*. Se dit des plantes qui épuisent tellement la terre qu'elles lui ôtent la faculté de produire.

Embrassant, *Amplexans*. Se dit des feuilles ou des stipules qui embrassent la tige ou les rameaux.

Embryon, *Corculum*. C'est le germe de la plante qui se développe par la végétation.

Engainante, *Vaginans* (feuille). Celle dont la base ou le pétiole élargi embrasse entièrement une autre feuille, ou la tige, qu'on appelle alors engaînées. Pl. VI, fig. 8.

Ensiforme, *Ensiformis*. Feuille longue et étroite, dont la côte ou nervure longitudinale extérieure est saillante, et lui donne un peu la *forme* d'une épée (*ensis*).

Entier, *Integer*. Dont les bords unis n'ont ni fente, ni crénelure, ni dents, en parlant des feuilles et des pétales.

Enveloppe. Collerette ou involucre. *Voy*. Collerette.

Épars, *Sparsus*. On appelle feuilles et fleurs *éparses*, celles qui sont placées sans ordre sur les rameaux ou sur les pédoncules. [Feuilles de la tige du lis.]

Éperon, *Calcar*. Espèce de pointe ou de cornet plus ou moins long et aigu, placé derrière la corolle de certaines fleurs. [Capucine, Pied-d'Alouette, Violette.] Pl. IX, fig. 11.

Épi, *Spica*. Simple : c'est une disposition de fleurs qui sont attachées ou immédiatement, ou par le moyen d'un pédicule très-court, sur un axe ou pédoncule commun et allongé [le Blé] : il est *composé*, lorsque ce sont des épillets ou petits épis, *spiculæ*, qui le forment. Pl. VII, fig. 3, et Pl. IX, fig. 6.

Épigynes. Corolles, étamines, ou calices situés sur l'ovaire, portés par le pistil.

Épine, *Spina*. Pointe dure et aiguë qui tient au bois : on ne peut l'ôter sans endommager toutes les parties corticales et le bois lui-même [Aubépine]. Quelquefois elle termine une feuille, ou plusieurs l'hérissent.

Érigé, *Erectus*. Droit, perpendiculaire.

Espèce, *Species*. En botanique, on entend par ce mot une plante provenue de tout temps de plantes semblables, et qui elle-même produira des individus aussi ressemblans. Les différences que le sol, le climat, la culture, et d'autres circonstances peuvent apporter aux espèces, font les Variétés. En terme d'agriculture on donne souvent le nom d'*espèce* à de simples variétés.

Essimpler. Terme de jardinage signifiant arracher ou supprimer dans un semis de quarantaine *Cheiranthus annuus*, tous les individus qui doivent donner des fleurs simples, quand le plant n'a encore que quatre feuilles.

Étamine, *Stamen*. Partie masculine des fleurs, et qui consiste le plus souvent en un Filet, et une Anthère portée par le filet. Les *étamines* sont en nombre défini ou indéterminé, souvent séparées, d'autres fois réunies, soit par les filets [Pois], soit par les anthères [*Solanum*] : enfin elles sont attachées au calice [Rosier], ou à la corolle [Mufle de veau], ou au réceptacle [Renoncule], ou enfin au pistil [Orchis]. Voyez dans le volume des figures pour le Bon Jardinier, les Pl. X et XI entièrement consacrées à représenter toutes ces différences.

Étendard ou Pavillon, *Vexillum*. Voyez Légumineuses.

Étiolé. Se dit des plantes qui, privées de lumière, n'acquièrent ni la consistance, ni la couleur verte des autres. Les feuilles de la chicorée, qu'on lie pour les faire blanchir, sont *étiolées* par cette opération.

Exotique, *Exoticus* ; du grec *exôticos*, étranger.

FAISCEAU, *Fasciculus*. Réunion de racines, feuilles ou fleurs qui, partant d'un même point, sont dites FASCICULÉES.

FAMILLES, *Familiæ*. Groupes de plantes que des rapports ou caractères communs font réunir dans un même ordre. C'est sur cette disposition, la plus naturelle de toutes, qu'est fondée la méthode du savant M. DE JUSSIEU.

FASCICULÉ, *Fasciculatus*. En faisceau. *V*. ce mot.

FILAMENT, FILET, *Filamentum*. Pl. VII *bis*, 8, c. Support de l'anthère : quand elle en manque on dit qu'elle est sessile. *V*. ÉTAMINE. On appelle encore FILETS ou COULANS, *Flagella*, ces jets longs et minces de quelques plantes, qui, traînant à terre, y prennent racine, et forment de nouveaux individus. [Fraisier.]

FILIFORME, *Filiformis*. Menu et allongé comme un fil.

FISTULEUX, *Fistulosus*. Cylindrique et creux comme une flûte, *fistula*. [Les tiges et les feuilles de l'ognon, etc.]

FLEURS, *Flos*. Pour le botaniste : la fleur est, ou la présence d'une seule des deux espèces d'organes sexuels des plantes, soit étamine, soit pistil, ou la réunion de ces deux sortes d'organes, qu'ils soient ou non entourés de l'une des enveloppes ordinaires [calice, ou corolle], ou de toutes les deux. La fleur est complète si, comme la rose, elle est pourvue de calice, de corolle, d'étamines et de pistil ; on l'appelle INCOMPLÈTE, s'il lui manque une seule de ces parties [Lis, Laurier]. Les fleurs sont encore, ou HERMAPHRODITES quand elles contiennent les organes des deux sexes, ou simplement MALES, lorsqu'elles n'ont que des étamines sans style ni stigmate, ou enfin seulement FEMELLES quand elles n'ont que des pistils sans étamines. Elles varient dans la forme, la direction, la *position*, *etc*. Elles sont appelées RÉGULIÈRES, lorsque toutes leurs parties sont symétriques, correspondantes, également distantes du centre : autrement elles sont IRRÉGULIÈRES. *V*. tous ces mots.

FLEURETTES ou FLEURONS, *Flosculi*. Fleurs régulières, ordinairement à tube découpé en cinq lobes ; elles sont très-petites, toujours réunies en assez grand nombre dans un calice commun.

FLEXIBLE, pliant. *Flexibilis*, *Lentus*.—FLEXUEUX, *Flexuosus*, qui fait des sinuosités et va en zigzag ; en parlant des tiges, etc. — Opposé de DROIT. — Pl. II, fig. 5.

FOLLICULE, *Folliculus*. Fruit sec à une seule valve, s'ouvrant dans sa longueur.

FOLIOLES, *Foliola*. Petites feuilles attachées à un pétiole commun, et auquel souvent elles restent unies, même quand il tombe. [Acacias, Rosiers.] Pl. V, fig. 6, 7, 8, 9.

FOURCHÉE. Terme de jardinage : la quantité de fumier qu'on enlève d'un coup avec une fourche.

FORCER une plante ; c'est l'obliger à fleurir ou à porter du fruit plus tôt qu'elle ne ferait naturellement, au risque de la fatiguer. On dit aussi *forcer* à fruit, pour dire tailler long, afin d'obtenir plus de fruits.

Franc (arbre). Se dit des arbres venus de semis, par opposition de *sauvageons*, arbres pris dans les bois.

Franc de pied Arbre et arbuste non greffés.

Frangé. *Fimbriatus*. Bordé de découpures fines, comme les pétales du Ménianthe.

Friable. On dit qu'une terre est friable lorsqu'elle se divise aisément en parties très-menues par le labour. C'est une qualité.

Frisé, *Crispus*. *Voyez* Ondulé.

Frutescent, *Frutescens*. Ce mot s'applique à une tige qui, sans être décidément ligneuse, persiste, au moins par sa base, pendant quelques années. Frutiqueux, *Fruticosus*. Se dit lorsque le végétal approche davantage de la nature d'un arbrisseau, ou lorsqu'il pousse beaucoup de rejetons.

Fusiforme, *Fusiformis*. Se dit d'une racine droite, qui approche de la forme d'un fuseau. [Rave, Carotte.] Pl. I, fig. 1, 2.

Gaîne [feuille en], *Vaginans*. Feuille dont la base forme un tuyau qui enveloppe la tige. [Les Graminées.] Pl. VI.

Générique, *Genericus*. Tout ce qui sert à distinguer le genre, soit nom, soit caractère.

Genre, *Genus*. Réunion d'Espèces qui ont entre elles certains rapports, moins généraux, il est vrai, que ceux qui constituent les Ordres, mais aussi plus marqués et moins partiels que ceux qui font les Espèces. *Voy*. ces mots.

Germe. Partie de la semence qui devient plante, ou de bouton qui produit les feuilles et les fleurs. *Voy*. Ovaire.

Germination, *Germinatio*. Résultat du gonflement opéré par l'humidité et la chaleur dans une graine semée. On a remarqué que les graines des plantes propagées depuis trop long-temps autrement que par semences, c'est-à-dire multipliées par marcottes, boutures ou greffes, perdaient de leur faculté germinative.

Glabre, *Glaber*. Sans poils. — Opposé de Velu.

Glandes, *Glandulæ*. Petits corps vésiculeux sur différentes parties des plantes.

Glauque, *Glaucus*. Vert bleuâtre, farineux.

Glume. *Voy*. Balle.

Godet (en). Se dit du calice ou de la corolle à base enflée, et sommet rétréci. [le Muguet des bois.] On dit aussi Godet en parlant des fleurs de la jacinthe. Pl. VIII, fig. 8.

Gousse ou Légume. Fruit des plantes légumineuses et à fleurs papilionacées. [Haricots.] Pl. XIII, fig. 7, 8 et 9.

Grappe, *Racemus*. Disposition des fleurs et des fruits attachés par des pédoncules à un filet ou axe commun. [Groseillier.] Elle est composée lorsque les pédoncules sont divisés. [Raisin.]

Gueule (Fleurs en). Pl. VIII. *Voy*. Labiées, Personnées.

Gymnospermie, *Gymnospermia*, du grec *gymnos*, nu, et *sperma*, semence. Ce nom, qui exprime un ordre de la Didynamie de Linné, exprime aussi le caractère principal des Labiées dans Jussieu.

Hale, en culture, c'est un vent sec de l'est ou du nord, qui dessèche la terre et les plantes. Il est fort nuisible.

Hampe, *Scapus*. Tige nue de plusieurs végétaux monocotylédons, souvent droite et ferme, terminée par les fleurs auxquelles elle sert de pédoncule. [Narcisse.] Quelquefois elle est munie d'une feuille et plus, comme celles de la Tulipe. Pl. II, fig. 15, et pl. VII, fig. 1.

Hasté, *Hastatus*, qui a la figure d'un fer de pique, *hasta*. [La feuille de l'Oseille.] Pl. III, fig. 15.

Hâté, Hâter. Favoriser le développement des fleurs ou des fruits d'une plante sans lui nuire. *Voy*. Forcer.

Herbacé, *Herbaceus*. Opposé de Ligneux. Il se dit des plantes et des tiges, vertes, molles, succulentes.

Herbe, *Herba*. Tout végétal qui, n'étant point arbre, arbrisseau ou arbuste, est privé de boutons, soit qu'il ne vive qu'un an au moins, soit que ses racines vivaces émettent chaque année de nouvelles tiges.

Hérissé, *Hirtus*, *hispidus*. Se dit des parties des végétaux garnies de poils rudes et cassans.

Hermaphrodite, *Hermaphroditus*. Synonyme de Bissexé. Il se dit des fleurs où se trouvent les deux sexes (étamines et pistils) : c'est le plus grand nombre. Ce mot est composé d'*Hermès*, Mercure, et d'*Aphrodite*, Vénus.

Hétérophylle, *Heterophyllus*, des mots grecs *heteros*, autre, différent, et *phyllon*, feuille. Se dit des plantes qui ont des feuilles de différentes formes. [Le Mûrier.]

Hispide, *Hispidus*. Hérissé. *Voy*. ce mot.

Hybride, *Hybridus*. Les Grecs donnaient ce nom à l'enfant né de père et de mère de nations différentes ; et les botanistes le donnent à des plantes produites par le concours des plantes de variétés, d'espèces, ou même de genres différens.

Hypogynes. On désigne ainsi les étamines et les pétales quand ces organes sont insérés sous l'ovaire.

Imbriqué, *Imbricatus*. Se dit des feuilles, écailles, etc., arrangées les unes sur les autres, comme des tuiles.

Incomplet, *Incompletus*. Se dit principalement des fleurs qui ne réunissent point, calice, corolle, étamines et pistils.

Indigène, *Indigena*. Opposé d'Exotique ; signifiant ce qui est naturel à un pays.

Inerme, *Inermis*. Sans épines.

Infère, *Inferus*. Se dit de l'ovaire placé sous le calice.

Infundibuliforme, *Infundibuliformis*. En forme d'entonnoir, *infundibulum*. Pl. VIII, fig. 4.

Involucre. *Voy*. Collerette.

Involucelle, *Involucellum*. Petit involucre partiel.

Irrégulier, *Irregularis*. Fleur dont les parties manquent de symétrie, d'égalité, ou ne sont pas toutes également distantes du centre. [Mufle de veau, Labiées.] Pl. VIII, fig. 9, 10 ; et pl. IX, fig. 4.

Irritabilité, *Irritabilitas*. Espèce de sensibilité que démontrent certaines plantes lorsqu'on les touche. [La Sensitive.]

Labié, *Labiatus*. En forme de lèvres.

Labiées, *Labiatæ*. Plantes qu'on appelle encore Fleurs en gueule, parce qu'elles représentent en quelque sorte des figures d'animaux, et Fleurs en masque ou Personnées, de *persona*, masque. [Sauge, Mélisse, etc.] Pl. VIII, fig. 9 et 10.

Lacinié, *Laciniatus*. Qui a des découpures un peu fines, comme la feuille de la Vigne Ciouta, etc.

Lagéniforme, *Lagenæformis*. Se dit des fleurs et fruits en forme de bouteille, *Lagena* (fleurs de quelques Bruyères; fruit de la Gourde de pèlerin). Pl. XIII, fig. 1.

Laineux, *Lanatus*. Qui est chargé de poils nombreux et mous, comme une sorte de tissu de laine.

Lame, *Lamina*. Partie supérieure du pétale.

Lancéolé, *Lanceolatus*. En forme de fer de lance. Planche III, fig. 7.

Languette, *Ligula*. Quelquefois c'est le synonyme de demi-fleuron; d'autres fois, et plus justement, c'est le prolongement latéral du tube du demi-fleuron. [Laitue.]

Lactescent, Laiteux, *Lactescens*. Qui contient et répand par incision un suc blanc, semblable à du lait. [Euphorbes.]

Légume, *Legumen*. Pour le botaniste, c'est la cosse ou la gousse produite par des plantes *légumineuses*, c'est-à-dire, dont les fleurs faites comme celles des Pois, Haricots, etc., donnent des péricarpes longs, membraneux, à 2 valves, où les graines sont attachées de file dans la longueur. Ils se cueillent ordinairement à la main, *leguntur manu* : c'est d'où vient le mot *legumen*. Pl. XIII, fig. 4 à 9.

Légumineuses, *Leguminosæ*, Pl. IX, fig. 3, et pl. VII *bis*, fig. 9 et 10. Plantes appelées aussi Papilionacées, parce qu'on a trouvé à leurs fleurs quelque ressemblance avec un *papillon*. Les fleurs du grand nombre ressemblent à celles des pois; elles sont composées d'un pétale supérieur plus large que les autres, et nommé Étendard ou Pavillon; de 2 pétales latéraux appelés Ailes, à cause de leur position; enfin d'un pétale inférieur, ayant toujours 2 onglets, renfermant souvent les parties sexuelles, et formé quelquefois de 2 pièces. On le nomme Carène ou Nacelle, à cause de sa forme.

Lèvre, *Labium*. On donne ce nom aux fleurs labiées, à cause de la ressemblance qu'elles ont avec le mufle d'un animal.

Liber. Nom latin et français de la partie de l'écorce qui touche immédiatement au bois : elle s'enlève ordinairement par pellicules très-minces, et se distingue très-bien de l'épiderme et de l'écorce proprement dite.

Ligneux, *Lignosus*, qui tient de la nature du bois, *lignum*.

Limbe, *Limbus*. Bord principalement des pétales, et surtout de ceux des fleurs en entonnoir ou en cloche.

Linéaire, *Linearis*. Se dit d'une feuille ou d'un pétale long,

étroit, et dont les bords, parallèles entre eux dans leur longueur, se terminent par une pointe. [Feuille du Lis.]

Lobe, *Lobus*. Grande division dans les feuilles ou les pétales. Espèce de grande crénelure, quelquefois garnie elle-même de crénelures plus petites, ou de dents. Lobe séminal, Cotylédon.

Loculaire. Terminaison de mot qui indique qu'une anthère, une capsule, etc., a un nombre déterminé de loges; par exemple : *Monoloculaire* ou 1-loculaire, qui a une loge; *bi-loculaire* ou 2-loculaire, qui en a deux, etc.

Loge, *Loculamentum*. On appelle ainsi un vide intérieur des fruits et surtout des capsules, dans lequel se trouvent les semences. Il y a une loge, ou bien plusieurs, et alors elles sont partagées par autant de Cloisons.

Lyre (feuille en). Se dit d'une feuille découpée profondément dans sa largeur; les découpures supérieures plus grandes, les inférieures plus courtes et plus écartées. [Le Pissenlit.] Pl. III, fig. 22.

Maculé, *Maculatus*. Taché d'une autre couleur.

Mains ou Vrilles, *Cirrhi*, *Capreoli* Filets simples ou divisés, au moyen desquels certaines plantes s'accrochent aux corps environnans. [Vigne, Houblon.] Pl. VI, fig. 7 *b*.

Mamelonné, *Mamillatus*. Se dit des choses qui ont des points élevés ou de petites excroissances sur leur surface.

Marcescente, *Marcescens*. Se dit de la corolle qui se dessèche sans tomber.

Marginée [feuille], *Folium marginatum*. C'est celle dont le bord est marqué d'une bande d'une autre couleur que le reste du limbe. La graine munie d'un rebord saillant est aussi dite semence marginée.

Membraneux, *Membranaceus*. Se dit d'une partie qui est très-mince et paraît avoir la consistance d'une membrane.

Méthode botanique, *Methodus botanica*. On donne ce nom à une sorte d'arrangement dans lequel les plantes sont distribuées, d'après certains principes, en classes, ordres, ou familles, genres et espèces. Depuis Conrad Gesner qui publia, vers le milieu du 16e. siècle, la plus ancienne méthode botanique, une foule de classifications du règne végétal ont été imaginées. et l'on en compte aujourd'hui plus de cent. Mais, parmi toutes, trois seulement ont successivement été d'un usage à peu près général. Ce sont celles de Tournefort, de Linné, et celle de M. de Jussieu.

Celle de Tournefort n'étant plus usitée aujourd'hui, nous ne croyons pas devoir l'exposer dans un ouvrage qui n'est pas particulièrement consacré à la botanique.

Celle de Linné, connue sous le nom de *système sexuel*, est la plus ingénieuse et en même temps la plus facile de toutes; elle a eu le succès le plus transcendant, et elle est encore généralement suivie par les botanistes du Nord. Quoique peu suivie aujourd'hui, en France, nous pensons qu'on ne

nous saura pas mauvais gré d'en donner ici la clef. Voyez le tableau ci-contre, et la planche XIV du volume des figures du Bon Jardinier.

Le système sexuel est le plus général qu'on ait jamais conçu, puisqu'il comprend toutes les plantes connues et à connaître, chose qu'aucun autre ne fait. Il divise tous les végétaux en 24 classes, par la seule considération des étamines : ainsi on considère ces organes relativement 1°. à leur présence ou à leur absence; 2°. à leur nombre; 3°. à leur insertion; 4°. à leur longueur relative; 5°. à leur cohésion entr'elles ou avec le pistil; 6°. enfin à leur réunion avec le pistil dans la même fleur ou à leur séparation dans des fleurs différentes : voyez le tableau. Chaque classe est divisée en plusieurs ordres; mais ici l'auteur a été forcé de s'écarter de l'unité qu'il avait conservée en formant les classes : les ordres des 13 premières classes se tirent du nombre des styles que contiennent les fleurs; ainsi monogynie, digynie, trigynie, etc., expriment 1er., 2e., 3e. ordre, etc. Les ordres des 14e. et 15e. classes se tirent de la forme du fruit : ceux des classes 16, 17 et 18e., sont tirés du nombre des étamines : ceux de la 19e. classe se tirent des différens états relatifs de présence ou d'absence entre les étamines et les pistils : ceux de la 20e. classe se déduisent du nombre des étamines : ceux des 21e. et 22e. classes sont aussi basés sur le nombre des étamines : ceux de la 23e. classe se tirent des fleurs hermaphrodites et uni-sexes, réunies sur la même plante, ou séparées sur 2 ou 3 plantes différentes : enfin les ordres de la 24e. classe sont tirés plutôt de la diversité de substance ou de structure des plantes qu'elle renferme, que de leur fructification.

Ce système nous représentant les plantes agitées par des besoins et des plaisirs semblables aux nôtres, a mille attraits pour les imaginations ardentes; c'est lui qui nous apprend que,

> Otez la jalousie et les autres chagrins,
> On aime chez les fleurs comme chez les humains.
>
> CASTEL.

La méthode de Jussieu, non-seulement n'embrasse pas tous les végétaux, mais plusieurs ne s'y placent même qu'a l'aide d'exceptions plus ou moins nombreuses, et elle est d'une assez grande difficulté pour les commençans. Cependant elle est généralement suivie en France, parce qu'elle fait plus de rapprochemens heureux qu'aucune autre. Si on ne l'eût pas présentée comme une méthode naturelle, c'est-à-dire, comme représentant une marche que l'on suppose être celle de la nature, elle serait inaccessible à la critique, car il ne paraît pas que l'esprit humain puisse mieux faire. Quoi qu'il en soit, elle a changé la face de la science en portant les botanistes à étudier les plantes sous un bien plus grand nombre de rapports qu'on ne faisait autrefois. La culture lui a

l'obligation d'avoir rapproché plusieurs végétaux qui, demandant à peu près les mêmes soins de la part du cultivateur, peuvent être maintenant compris dans un même précepte.

Cette méthode divise d'abord les végétaux en trois classes, basées sur l'absence ou le nombre des cotylédons de l'embryon; il en résulte les *acotylédons*, les *monocotylédons*, et les *dicotylédons*. Les monocotylédons sont ensuite subdivisés en 3 classes, par la considération de l'insertion des étamines relativement au pistil; et les dicotylédons le sont en douze classes, 1°. par la même considération, 2°. par celle de l'adhésion des étamines entr'elles, 3°. par celle des étamines dans une fleur et des pistils dans une autre; desorte qu'il en résulte en tout 15 classes, comme le représente le 2e. tableau ci-joint. Les ordres sont tirés de tant de considérations différentes qu'il nous faudrait beaucoup plus d'espace que nous n'en avons, pour donner une idée de leur formation. On les appelle souvent *familles*, parce que les plantes que chacun d'eux réunit ont, ou semblent avoir beaucoup de rapports entr'elles.

Il y a des familles si naturelles qu'il n'est pas nécessaire d'être botaniste pour les reconnaître, telles sont les *graminées*, les *labiées*, les *ombellifères*, etc.; mais par extension ou plutôt par abus, on donne aussi le nom de familles aux agrégations plus ou moins heureuses de plantes, que font continuellement les botanistes. Il y a cette différence entre une famille naturelle et une famille formée par un botaniste, que la première est facilement reconnue par tout le monde, et que la seconde n'est reconnue par personne si son auteur n'en dit pas le *mot d'ordre*.

La perfection des familles est le *grand œuvre* auquel travaillent particulièrement les botanistes français; mais, en voyant combien plusieurs d'entr'eux multiplient, réduisent ou scindent arbitrairement ces pauvres familles, et en voyant surtout combien ils s'entendent peu entr'eux dans leurs travaux, on est forcé de désirer qu'il se présente bientôt un nouveau Linné, pour arrêter le ridicule qui commence à s'introduire dans cette partie de la botanique.

Les plantes d'agrément décrites ou mentionnées dans le Bon Jardinier sont rangées selon la distribution du Jardin royal des Plantes de Paris : c'est une autorité respectable qui nous dispense de toute explication, et que personne ne sera tenté de récuser.

CLEF DE LA MÉTHODE DE LINNÉ.

DIVISION SYNOPTIQUE.	NOMS DES CLASSES.	EXPLICATION des CARACTÈRES CLASSIQUES.	EXEMPLES.
Fleurs visibles ou phanérogames.			
Fleurs hermaphrodites.			
Étamines distinctes entr'elles et du pistil.			
Étamines d'une longueur indéterminée.	MONANDRIE.	Fleurs à une seule étamine.	Balisier.
	DIANDRIE.	Fleurs à 2 étamines.	Véronique.
	TRIANDRIE.	Fleurs à 3 étamines.	Froment.
	TETRANDRIE.	Fleurs à 4 étamines.	Scabieuse.
	PENTANDRIE.	Fleurs à 5 étamines.	Sureau.
	HEXANDRIE.	Fleurs à 6 étamines.	Lis.
	HEPTANDRIE.	Fleurs à 7 étamines.	Marronier.
	OCTANDRIE.	Fleurs à 8 étamines.	Daphné.
	ENNÉANDRIE.	Fleurs à 9 étamines.	Laurier.
	DÉCANDRIE.	Fleurs à 10 étamines.	Rhododendron.
	DODÉCANDRIE.	Fleurs de 12 à 19 étamines.	Euphorbe.
	ICOSANDRIE.	Fleurs de 20 à 100 étamines insérées au calice.	Rosier.
	POLYANDRIE.	Fleurs de 20 à 1000 étamines insérées sous le pistil.	Pavot.
Étamines d'une longueur déterminée.	DIDYNAMIE.	Fleurs à 4 étamines dont 2 plus longues.	Thym.
	TETRADYNAMIE.	Fleurs à 6 étamines dont 4 plus longues.	Chou.
Étamines réunies entr'elles ou avec le pistil.	MONADELPHIE.	Filets des étamines réunis en un seul corps.	Mauve.
	DIADELPHIE.	Filets des étamines réunis en deux corps.	Haricot.
	POLYADELPHIE.	Filets des étamines réunis en plus de deux corps.	Oranger.
	SYNGÉNÉSIE.	Étamines réunies par les anthères.	Soleil.
	GYNANDRIE.	Etamines réunies au pistil.	Orchis.
Fleurs unisexes ou diclines.	MONOÉCIE.	Fleurs mâles et fleurs femelles sur la même plante.	Noyer.
	DIOÉCIE.	Fleurs mâles sur une plante et fleurs femelles sur une autre plante.	Épinard.
	POLYGAMIE.	Fleurs mâles ou femelles et fleurs hermaphrodites, sur 1, 2 ou 3 plantes différentes.	Érable.
Fleurs invisibles ou cryptogames.	CRYPTOGAMIE.	Fleurs nulles ou inconnues.	Champignon.

CLEF DE LA MÉTHODE DE JUSSIEU.

DIVISIONS PRIMAIRES.	NOMS DES CLASSES.	EXPLICATION des CARACTÈRES CLASSIQUES	EXEMPLES
1re. DIVISION. ACOTYLÉDONS. Plantes dont l'embryon n'a pas de cotylédon.	ACOTYLÉDONS.		Champignons
2e. DIVISION MONOCOTYLÉDONS. Plantes dont l'embryon n'a qu'un cotylédon.	MONOHYPOGYNIE.	Plantes à étamines insérées sous le pistil.	Froment.
	MONOPÉRIGYNIE.	Plantes à étamines insérées autour du pistil.	Palmier.
	MONOÉPIGYNIE.	Plantes à étamines insérées sur le pistil.	Orchis.
3e. DIVISION. DICOTYLÉDONS. Plantes dont l'embryon a deux cotylédons ou davantage.	EPISTAMINIE.	Plantes sans pétales à étamines insérées sur le pistil.	Aristoloche.
	PERISTAMINIE.	Plantes sans pétales à étamines insérées autour du pistil.	Laurier.
	HYPOSTAMINIE.	Plantes sans pétales à étamines insérées sous le pistil.	Amaranthe.
	HYPOCOROLIE.	Plantes à corolle monopétale insérée sous le pistil.	Primevère.
	PERICOROLIE.	Plantes à corolle monopétale insérée autour du pistil.	Rhododendron.
	EPICOROLIE: SYNANTHÉRIE.	Plantes à corolle monopétale insérée sur le pistil, et dont les anthères sont soudées entr'elles.	Laitue.
	EPICOROLIE: CORISANTHÉRIE.	Plantes à corolle monopétale insérée sur le pistil, et dont les anthères sont libres.	Scabieuse.
	ÉPIPÉTALIE.	Plantes à corolle polypétale insérée sur le pistil.	Carotte.
	HYPOPÉTALIE.	Plantes à corolle polypétale insérée sous le pistil.	Pavot.
	PERIPÉTALIE.	Plantes à corolle polypétale insérée autour du pistil.	Pêcher.
	DICLINES.	Plantes dont les sexes sont séparés dans des fleurs différentes.	Noyer.

Meuble, *Mobilis*. Se dit d'une terre qui est douce et se divise bien d'elle-même, ou d'une terre qu'on a préparée, soit par des mélanges, soit par des labours, et en cassant les plus petites mottes.

Meule, synonyme de couche à champignons.

Monocline, *Monoclines*, synonyme d'Hermaphrodite. *Voy.* ce mot.

Monocotylédones. *Voy.* Cotylédons.

Monoïque, *Monoïcus*; du grec *monos*, un, et *oikos*, maison. Plante qui porte à la fois des fleurs seulement mâles, et d'autres seulement femelles. [Melon.]

Monoloculaire. *Voy.* Loculaire.

Monopétale, *Monopetalus*. *Voy.* Corolle.

Monopérianthées. Se dit des plantes dans lesquelles il n'y a qu'une seule enveloppe florale qui, selon sa consistance, est pétaloïde ou caliciforme.

Monophylle, *Monophyllus;* du grec *monos*, un, et *phyllon*, feuille, pour exprimer un calice d'une seule pièce, encore qu'il soit un peu fendu ou denté.

Monosperme, *Monospermus*. Qui n'a qu'une graine.

Mucroné, terminé par une pointe aiguë et courte.

Multiple, *Multiplex*, *Multiplicatus*. Fleur dont les étamines et les pistils sont (pour la plupart) convertis en pétales. Elle peut n'être pas stérile [Pêcher, Rosier, Œillet, etc., à fleurs doubles] : la fleur pleine l'est toujours, parce qu'il ne lui reste plus ni des unes ni des autres. [Rosier Cent-feuilles.]

Muriqué, *Muricatus*. Qui est muni de pointes courtes et à base large.

Naturalisé, *Cicuratus*. Se dit d'une plante étrangère, acclimatée par la culture et par la succession du temps.

Nectaire, *Nectarium*. Partie des fleurs qui n'est ni organe de la reproduction, ni enveloppe florale. (L'éperon de la violette, les cils de la Ménianthe.)

Nervures, *Nervi*. On appelle ainsi des saillies, ou côtes fibreuses placées sous les feuilles. (Pl. III, fig. 17, 18.)

Noeuds, *Nodi*. Certains renflemens qu'on voit sur les tiges, et particulièrement sur celles des Graminées. (Pl. II.)

Noyau, *Putamen*, *Nucleus*. Loge à parois osseuses ou ligneuses, contenant une graine nommée amande.

Nu, *Nudus*. S'applique à toutes les parties qui manquent de ce dont sont ordinairement pourvues ces mêmes parties dans les autres plantes. Tige *nue* ou sans feuilles; fleur *nue* ou sans calice ; semences *nues* ou sans enveloppe.

Œil, *Oculus*. Petite pointe qui se montre sur les arbres et arbrisseaux au bout des rameaux, et aussi dans les angles qu'y forme l'insertion des feuilles. Cette petite pointe, au printemps suivant, devient Bouton à bois ou à fruit.

Œilletons. Rejetons que poussent certaines racines, etc.

Artichaut.] Ils servent à propager la plante. ŒILLETONNER, c'est ôter les œilletons d'une plante qui en a.

OFFICINAL, *Officinalis*. Se dit d'une plante usuelle qui se trouve dans la boutique (*Officina*) de l'herboriste, etc.

OMBELLE. Disposition de fleurs en parasol, *umbella*, lorsque les pédicules se réunissent à un même point sur la tige [Jonc fleuri.] L'*ombelle* est composée, lorsque les pédoncules, partant du même point de l'extrémité de la tige, et rangés comme les branches d'un parasol, soutiennent chacun une ombelle partielle, ou OMBELLULE, *umbellula*. [Angélique.] Pl. VII, fig. 8.

OMBILIC, *Umbilicus*. Vestiges du calice sur un fruit qui a grossi [Poire, Pomme, Coing]; et sur les semences, vestiges de leur adhésion au PLACENTA par une attache quelconque, laquelle leur servait de cordon ombilical. Cette *marque*, *très-visible* dans le Haricot, etc., s'appelle *hilum*.

OMBILIQUÉE ou en rondache (feuille), lorsqu'elle est attachée au pétiole par son centre. [La Capucine.] Pl. V et VI.

ONDULÉ, *Undulatus*. Se dit d'une feuille ou d'un pétale marqué de sinuosités arrondies dans les endroits où leur étoffe a pris plus d'extension. Le *Geranium capitatum* et la rhubarbe ondulée ont des feuilles ondulées en leurs bords, parce qu'il y a plus d'étoffe proportionnellement que dans le disque. Lorsque ces plissures sont petites et multipliées, on dit que la feuille est CRÉPUE ou FRISÉE. (Une Mauve.) Pl. III.

ONGLET, *Unguiculus*. Partie inférieure du pétale, presque toujours rétrécie ou allongée, et d'une couleur différente. [Rose, OEillet.]

OPPOSÉ, *Oppositus*. Se dit des feuilles, etc., sortant des rameaux en face l'une de l'autre et à la même hauteur. [Lilas, Jasmin.] Opposé en croix, Pl. VI, fig. 4.

OVAIRE ou GERME, *Ovarium*. C'est la partie inférieure et souvent renflée du pistil, dans laquelle sont contenus les rudimens des semences.

PAGE ou SURFACE, *Pagina*. *Supérieure*, c'est le dessus d'une feuille; *inférieure*, en est le dessous; *intérieure*, c'est le dedans d'un pétale; *extérieure*, en est le dehors.

PAILLIS. Couche de litière courte ou de fumier non consommé, épaisse de 1 ou 2 doigts, que l'on étend sur les planches avant ou après les avoir plantées.

PALMÉ, *Palmatus*. Feuille palmée, celle divisée en 5 ou 7 segmens, qui ressemblent un peu à des doigts, et se réunissent à un centre commun, représentant la paume de la main, *palma*. [Les feuilles du Ricin, de la Vigne.] Il y a aussi des racines qu'on appelle *palmées*, à cause de leur disposition. [Quelques Orchis.] Pl. IV, fig. 9.

PANACHÉ, *Variegatus*. On appelle ainsi les feuilles et les fleurs nuancées de plusieurs couleurs. Les végétaux à feuilles ou à fleurs panachées sont plus délicats que les autres, et cependant on ne conserve sûrement leurs *panachures* qu'en les tenant en terrain maigre, quelquefois même en mettant

au soleil ceux qui naturellement préféreraient une situation ombragée. [Pervenche, Lierre.]

Panicule, *Panicula*. Épi lâche, flexible et ramifié. [Celui de l'Avoine.] Pl. VII, fig. 9.

Panneau. Châssis vitré qui s'adapte sur un coffre, pour couvrir des plantes sur une couche.

Panneauter. Mettre des panneaux sur une couche. On dit dépanneauter quand on ôte les panneaux de dessus les melons lorsqu'ils n'ont plus besoin de chaleur artificielle.

Papilionacées, *Papilionaceæ*. Fleurs de la forme de celle du pois, ainsi appelées à cause de la ressemblance qu'on leur trouve avec un papillon. Elles sont toutes Légumineuses; mais les légumineuses ne sont pas toutes *papilionacées*. *Voy* Légumineuses.

Parasite. Plante qui prend racine et vit sur d'autres.

Partagé. Se dit des calices et des feuilles dont les divisions s'étendent presque jusqu'à la base.

Pavillon ou Étendard. *Voy*. Légumineuses.

Pectinées (feuilles), *Pectinatus*. Lorsque les découpures ou folioles sont placées sur deux rangs parallèles, comme les dents d'un peigne.

Pédées, Pédalées, *Pedata folia*. Feuilles dont le pétiole se divise à son extrémité en deux parties divergentes.

Pédicelle, *Pedicellus*, vulgairement *queue*. Tige particulière à la fleur, et par laquelle elle tient soit au pédoncule, soit à la tige. La fleur qui en manque est sessile.

Pédicule. Filet qui réunit l'aigrette à la graine.

Pédoncule, *Pedunculus*. Tige propre aux fleurs, mais qui se subdivise en pédicelles, portant chacun une fleur.

Pelté, *Peltatus*, du latin *pelta* (bouclier), pour exprimer la figure d'une feuille taillée en *rondache* ou *bouclier;* elle est attachée par son milieu au pétiole. Pl. V, 2, et pl. VI, 9 *c*.

Penné ou Pinné, *Pennatus* et *pinnatus*. Ces mots, dérivés du latin *penna*, plume, ou *pinna*, nageoire, expriment une feuille composée de folioles rangées de chaque côté, comme les barbes d'une *plume*, ou comme les *nageoires* d'un poisson; ces folioles, opposées ou alternes, sont attachées à un pétiole commun avec lequel elles tombent. Elles sont, par la même raison, appelées aussi ailées. Quand, au lieu d'une foliole, c'est un pétiole secondaire et ailé lui-même, qui est attaché au pétiole commun, on dit que la feuille est bipennée, *folium bipinnatum;* et enfin elle est tripennée, *tripinnatum*, si, au lieu de folioles, ce sont encore des pétioles qui partent de chacun des côtés de ces pétioles secondaires. Pl. V, fig. 6, 7, 8, 9, et pl. IV, fig 15.

Péricarpe, *Pericarpium*. Ce mot est composé du grec *peri*, autour, et *karpos*, fruit, pour exprimer l'ovaire qui sert d'enveloppe aux semences, quelles que soient sa nature et sa consistance. Il prend, suivant les circonstances, les noms de capsule, coque, noix, pomme, baie, etc.

Périgynes. Se dit des étamines ou des corolles insérées sur le calice et autour du pistil.

Persistant, *Persistens*. Opposé de caduc. Les feuilles des orangers, arbres verts, etc., sont persistantes, parce qu'elles restent quand les feuilles des autres arbres tombent.

Personnées, *Personatæ*. Voy. Labiées.

Pétale, *Petalum*. Partie de la fleur que vulgairement l'on nomme feuille, et qui le plus souvent est ornée de couleurs plus ou moins vives. La base ou extrémité inférieure du pétale s'appelle Onglet; il est presque toujours d'une autre couleur, quelquefois long et étroit, comme dans l'œillet. Le sommet ou la partie supérieure forme la Lame, dont le bord est appelé Limbe. La réunion des pétales forme la Corolle. *Voy.* Pl. VII *bis*.

Pétaloïde, *Petaloïdeus*. Ressemblant à un pétale.

Pétiole, *Petiolus*. Support de la feuille, par lequel elle tient à la plante. La feuille qui manque de ce support (*queue*) est *sessile*.

Phycostème, du grec *Phycosteis*, déguisé, et *Stemon*, étamine, parce que le Phycostème est considéré comme une ou plusieurs étamines métamorphosées. Enveloppe plus ou moins parfaite qui entoure la base de l'ovaire ou des étamines : c'est une plaque latérale dans la *Gratiole*, un bourrelet dans l'*oranger*, et un sac qui enveloppe entièrement les ovaires dans la *pivoine papavéracée*.

Pincer. C'est couper, avec les ongles, l'extrémité des jeunes rameaux pour les arrêter en faveur des autres branches ou des fruits.

Pinnatifide, *Pinnatifidus*. Feuilles dont les découpures ne sont pas fendues jusqu'à la côte. [Les Fougères, la Scabieuse, la Camomille romaine.]

Pistil, *Pistillum*. Le mot latin signifie *pilon*; il désigne en botanique l'organe féminin des fleurs, composé le plus souvent de l'Ovaire, partie arrondie qui porte le Style; ce dernier soutient le Stigmate, qui est sessile lorsque, posé immédiatement sur l'*ovaire*, il manque de *style*. *Voy.* ces mots.

Pivot. Racine souvent unique, toujours plus considérable que les autres, et s'enfonçant perpendiculairement. Pl. Ire., fig. 1, 2; et pl. VI, fig. 11.

Placenta, *Receptaculum seminale*. Toute partie à laquelle sont attachées les semences par un lien quelconque, qui leur sert de cordon ombilical.

Plante, *Planta*, *Stirps*. Dans le sens général ce mot désigne tous les végétaux, même les arbres; cependant il est pris dans un sens particulier, pour exprimer ceux des végétaux qui ne durent qu'un an, ou dont les racines vivaces émettent chaque année de nouvelles tiges : on les appelle encore Herbes. On appelle Plantes grasses ou succulentes, celles qui, comme les *ficoïdes*, *joubarbes*, *crassules*, *aloès*, etc., ont des feuilles et des tiges épaisses, souvent douces au toucher, et pleines de suc.

Plein, *Plenus*. Fleur *pleine*, celle dont les étamines et les

pistils sont tous convertis en pétales [Anémone double, Rose à cent feuilles], et qui se trouve nécessairement stérile, au contraire des fleurs seulement semi-doubles et doubles auxquelles il peut rester encore quelques-unes de ces parties.

Plumeux, *Plumosus*. Tout ce qui est garni de poils disposés comme les barbes d'une plume.

Plumule, *Plumula*. C'est la partie ascendante de l'embryon, ou la tige en petit.

Pollen, *Pollen*. C'est la Poussière féconDante ou prolifique, souvent jaune, que portent les anthères, et qu'elles lancent ou laissent échapper lorsque le pistil est en état de la recevoir.

Polygynie, qui a plusieurs styles, en parlant de fleurs.

Polyphylle, *Polyphyllus*. Se dit d'un calice formé de plusieurs folioles séparées jusqu'à leur base.

Polypétale. Qui a plusieurs pétales. *Voy*. Corolle.

Poussière féconDante. *Voy*. Pollen.

Prolifère, *Prolifer*. Par ce mot, on distingue toute fleur ordinairement multiple, du milieu de laquelle sort une autre fleur, comme il arrive quelquefois aux roses, œillets, etc.

Provigner, *Propagare*. Multiplier par Provins ou *Marcottes*. Ce mot, propre à la vigne, s'emploie souvent en parlant d'autres plantes.

Pubescent, *Pubescens*, *Pubens*, du mot latin *pubes*, poil follet du menton. Cet adjectif indique qu'une plante ou une partie de la plante est couverte d'un léger duvet. En raison de la densité ou de l'épaisseur de ce duvet, elle peut être *cotonneuse*, *velue*, *laineuse*, etc.

Pulpe, *Pulpa*. Chair de certains fruits, et qui est plus ou moins molle et succulente. [Abricot, Cerise, etc.]

Pyriforme, *Pyriformis*. En forme de poire, *Pyrum*.

Quadrangulaire, Tétragone ou Carré. *Quadrangularis*. Qui a quatre angles et quatre faces comme la tige de presque toutes les Labiées. Pl. II, fig. 10.

Quadrifide, *Quadrifidus*. Fendu assez profondément en 4.

Quaterné, *Quaternus*. Disposé quatre par quatre, en parlant des feuilles, etc.

Rabattre. C'est, en terme de jardinage, couper un arbre jusqu'à la naissance des branches. Le but de cette opération est de le rajeunir en le forçant à en pousser de nouvelles.

Rachée. Ensemble des racines d'un arbre coupé rez terre, et de leurs pousses nouvelles, lesquelles peuvent servir à propager l'arbre, en les couchant ou butant.

Racine, *Radix*. La racine peut être bulbeuse, tubéreuse ou fibreuse, simple ou ramifiée; et alors elle consiste en collet, racine principale ou pivot, radicelles et chevelu. Pl. I.

Radical, *Radicalis*. Qui part immédiatement de la racine. [Feuilles de la Primevère, fleurs du Colchique.] Pl. V et VI.

Radicant, *Radicans*. On donne cette épithète à des plantes dont les branches jettent des racines sur la terre, ou s'accro-

chent aux arbres, aux murs, par des racines ou fibres qu'elles y implantent. [Lierre, etc.]

Radicule, *Radicula*. En général, petite racine qui est une ramification de la racine principale : en sens particulier, c'est cette partie de l'embryon qui, la première, perce l'enveloppe de la graine pour s'enfoncer en terre, où elle doit devenir racine de la plante adulte.

Radification. Action de produire des racines.

Rameau, *Ramus*, *Ramulus*. Petite branche qui est une division des plus grandes.

Ramassé, *Confertus*. Se dit des feuilles et des fleurs rassemblées comme un faisceau.

Rampante (tige). Lorsqu'elle est couchée sur la terre, et que ses tiges s'y attachent par de petites racines. *Pl. II, fig.* 7.

Rapprocher. Terme de jardinage. Couper les *extrémités* d'un arbre, en ne laissant à chaque branche du rameau qu'un petit nombre d'yeux. On coupe toutes les branches fort près du tronc ; ce *rapprochement* excite la sortie de nouvelles branches, et renouvelle pour ainsi dire l'arbre.

Ravaler un arbre, c'est couper ses branches jusque près du tronc.

Rayon, *Radius*. Synonyme de demi-fleuron. Rangés autour du disque, comme les rayons autour de la figure que nous faisons du soleil. Pl. IX, fig. 5. Rayon est aussi un léger sillon tracé sur une planche, au bord d'une allée, avec le bout d'un bâton, pour planter des plantes en ligne ou pour y semer des graines menues.

Réceptacle, *Receptaculum*. Partie sur laquelle est posée la fleur ou l'une de ses parties ; ainsi ce qu'on appelle trivialement le *cul d'un artichaut* n'est que le *réceptacle* commun des fleurs. Celui des semences, ou la partie sur laquelle elles sont posées, s'appelle Placenta.

Réchaud. Fumier neuf introduit dans une couche, ou dont seulement on l'entoure pour la *réchauffer*.

Rechausser une plante. C'est remettre à son pied de la terre que les pluies ou les arrosemens en ont écartée : d'autres fois, c'est en amonceler autour des feuilles et des tiges pour les attendrir et les faire blanchir.

Réfléchi, *Reflexus*. Courbé en dehors, en parlant des feuilles [certaines Bruyères], ou des pétales [Lis martagon].

Régime, *Spadix*. Nom collectif approprié à l'ensemble des grappes de fleurs ou de fruits de certains végétaux, comme Palmiers, Bananiers, etc.

Régulier, *Regularis*. Adjectif par lequel on exprime que toutes les parties d'une fleur sont symétriques et également distantes du centre. Pl. IX, fig. 9, 10.

Rejeton, *Viviradix*, *Stolo*. Jeune pousse produite par une racine loin de la tige. On peut séparer le rejeton pour multiplier la plante qui l'a fourni.

Remonter. Les Rosiers qui fleurissent de nouveau après la saison des roses remontent ou sont remontans.

RÉNIFORME, *Reniformis*. En forme de rein. [Haricot.] Planche III, fig. 10

RÉTICULÉ, *Reticulatus*. Se dit de ce qui est marqué de nervures nombreuses, entrelacées comme les mailles d'un filet.

RIGOLE Petite tranchée pour faire écouler l'eau.

ROCAMBOLE. *Voyez* BULBINE.

ROSACÉ, *Rosaceus*. Disposé en rose, ayant quelque rapport ou ressemblance avec la rose. Pl. IX, fig. 8.

ROUE [fleurs en], *Flos rotatus*. C'est-à-dire, fleurs monopétales à tube court, s'évasant en un limbe bien ouvert et aplati comme une *roue*. [Bourrache]. Pl. VIII, fig. 7.

RUSTIQUE. Plante qui n'est point difficile à traiter, et résiste aux intempéries du climat.

SAGITTÉE [feuille]. Triangulaire, échancrée, imitant le fer d'une flèche. [Le petit Liseron.] Pl. III, fig. 14.

SAPIDE, qui a du goût, de la saveur, en parlant de légumes et de fruits.

SARCLER, *Eruncare*. C'est ôter les mauvaises herbes, soit à la main, soit avec un *sarcloir*. Tous les jardiniers-maraîchers disent *sacler*.

SARCLOIR, sorte de petite râtissoire à tirer, propre à couper entre deux terres les mauvaises herbes dans les planches de laitue repiquée, ognon et autres légumes, et à faire en même temps un binage.

SARMENTEUX, *Sarmentosus*. Dont les tiges et les rameaux sont allongés, flexibles et ligneux, comme ceux de la vigne, etc.

SAUTOIR [feuilles en], *Folia decussata*. Lorsque, opposées en croix, elles sont à la même hauteur, ou que, distribuées par paires les unes au-dessus des autres, elles se croisent, et paraissent former quatre rangs.

SAUVAGEON. Dans le sens le plus étendu, c'est tout arbre qui n'a pas été greffé. Les pépiniéristes l'appellent FRANC, quand il est provenu de semis de pepins ou de noyaux de fruits adoucis par la culture et la greffe. Dans un sens plus étroit, c'est un arbre venu spontanément dans les bois, les haies, etc., de pepins ou de noyaux de fruits sauvages ; ses rameaux sont presque toujours armés d'épines, et ses fruits ont trop d'âpreté pour être mangés.

SCABRE, *Scaber*. Se dit des tiges et des feuilles parsemées de tubercules ou de points rudes au toucher.

SEMI-DOUBLE. Fleur qui a plus de pétales qu'une simple, et conserve la faculté de donner des semences.

SEMI-FLOSCULEUSES. Fleurs composées de corolles ligulées, c'est-à-dire, tubulées à leur base, et terminées par une languette entière ou divisée au sommet. [Le Salsifis.]

SÉPALES, *Sepala*. Parties, divisions ou lobes de calice.

SERFOUETTE. *Voyez* BINETTE.

SERFOUIR. *Voyez* BINER.

SERRATURE, *Serratura*. Synonyme de dentelure.

Serré, *Strictus*. Se dit des feuilles ou rameaux de la tige, presque droits. Opposé d'ouvert.

Sessile, *Sessilis*. Qui manque de support : la feuille sans pétiole, la fleur sans pédoncule, l'anthère sans filet, le stigmate sans style, etc., sont sessiles. Pl. VI, fig. 10-12.

Sétacée. Feuille déliée comme une soie de porc. On la nomme aussi capillaire ou filiforme.

Sétiforme. Qui a la forme d'une soie.

Sétigère, *Setigera*. Qui porte une ou plusieurs soies.

Sevrer, *Ablactare*. Couper et séparer de la plante-mère les marcottes, lorsqu'elles ont pris racine.

Sexe, *Sexus*. Les fleurs ont des sexes, sans le concours desquels les germes resteraient stériles. Les étamines (parties masculines des fleurs) laissent échapper le pollen; *celui-ci*, porté sur les parties féminines (le pistil), s'insinue jusqu'aux semences qu'il féconde. Les fleurs qui possèdent les deux sexes sont appelées bissexées ou hermaphrodites. Lorsqu'elles n'ont qu'un sexe, c'est-à-dire, lorsqu'elles n'ont que des étamines sans pistil, ou des pistils sans étamines, on les nomme fleurs unisexuelles ou unisexées. *Voyez* Pollen, Hybride.

Sillon. Petite rigole profonde de 2 à 4 pouces faite avec une binette, pour semer certaines graines, ou planter certaines racines bulbeuses en ligne.

Silicule, *Silicula*. Fruit des plantes du premier ordre de la tétradynamie. Il est sec, arrondi, ou pas sensiblement plus long que large, s'ouvre en deux valves, et contient des graines séparées ou non par une cloison. [Thlaspi, Ibéride.] Ces plantes sont appelées siliculeuses, *siliculosæ*, et font partie de la famille naturelle des crucifères. Pl. XIII, fig. 6.

Silique, *Siliqua*. Fruit des plantes du second ordre de la tétradynamie, et qui consiste en une cosse allongée, cylindrique ou aplatie, contenant des semences de plusieurs formes. [Giroflée, Chou.] Ces plantes, appelées siliqueuses, *siliquosæ*, sont de la famille naturelle des crucifères. Pl. XIII.

Simple, *Simplex*. Tige sans rameaux. [Lis.] Pl. II, fig. 2. Feuille non divisée. [Poirier, etc.] Fleur dont les pétales sont au nombre ordinaire à son espèce. [Toutes les fleurs qui ne sont ni semi-doubles, ni doubles, ni multiples, ni pleines.]

Sinué. Feuille qui a des échancrures arrondies et très-ouvertes. [Le Chêne commun.]

Solitaire, *Solitarius*. Isolé.

Sommet, *Apex*. Opposé de base, et alors c'est la partie supérieure d'une tige, d'une feuille, d'un pétale, etc. Les Anthères étaient autrefois appelées sommets.

Sous-Arbrisseau, *Suffrutex*. *V*. Arbuste.

Sous-Bourgeon. Bourgeon latéral qu'un autre bourgeon développe l'année même de sa naissance.

Spadice, *Spadix*. Espèce de colonne propre à certaines plantes; elle s'élève d'une enveloppe particulière appelée spathe, et porte les fleurs, qui souvent sont unisexées, et dont alors les mâles occupent le sommet, et les femelles la base. [*Arum*.]

SPATHE, *Spatha*. Enveloppe membraneuse, particulière à certaines fleurs [Narcisse]: quelquefois elle est colorée et de la nature du pétale. [*Arum*, *Calla*.] Pl. VII *bis*, fig. 3.

SPÉCIFIQUE, *Specificus*. Tout ce qui sert à distinguer les espèces entr'elles, soit nom, soit caractère.

SPATULÉ, *Spatulatus*. Allongé, puis arrondi par le bout comme une spatule d'apothicaire. Pl. III, fig. 5.

STIGMATE, *Stigma*. Partie du pistil, portée ordinairement sur le style, et qui est SESSILE lorsque ce support lui manque. C'est une fente ou bien une ouverture destinée à aspirer le POLLEN, et à le communiquer au germe qu'il doit féconder. Le *stigmate* est très-visible dans le Lis, la Tulipe, etc., etc. Pl. VII *bis*, fig. 7.

STIPE. Tige propre aux palmiers.

STIPULES, *Stipulæ*. Très-petites feuilles, de forme variable, souvent écailleuses, à la base des grandes, auxquelles même elles adhèrent quelquefois. [Rosier.] Pl. V, 6 *a*, et pl. VII, 7 *a*.

STOLONIFÈRE [Racine], *Radix stolonifera*. Qui pousse des rejetons qui ont racine.

STRIÉ, *Striatus*. *Voyez* CANALICULÉ.

STYLE, *Stylus*. Support du pistil sur l'OVAIRE et portant le STIGMATE qui est *sessile* lorsque le *style* n'existe pas : il est ordinairement creux et délié. Pl. VII *bis*, fig. 7.

SUBULÉE. Feuille linéaire à sa base, et se terminant insensiblement en pointe comme une alène. Pl. III, fig. 9.

SUJET. En terme de jardinage, c'est l'arbre qu'on destine à la greffe, et que l'on soumet à cette opération.

SUPÈRE. *Superus*. Se dit de l'ovaire quand il est placé au dedans du calice.

SUPEROVARIÉES. Plantes dont l'ovaire est supère.

SURCOMPOSÉE, *Suprà decompositus*. Se dit des feuilles 3 fois composées, qu'elles soient pinnées ou pinnatifides.

SURGEON. Nom que l'on donne aux jeunes rejetons d'un arbuste, et particulièrement aux framboisiers.

SYSTÈME. *Voyez* MÉTHODE. Quelques botanistes se sont efforcés de distinguer un système d'une méthode en botanique; d'autres botanistes non moins habiles pensent que ces deux mots sont synonymes. Nous sommes de l'avis de ces derniers relativement à la botanique.

TABLIER OU LABELLE, *Labellum*. Pétale inférieur et ordinairement prolongé des orchis.

TALLER (prendre du pied). Se dit des plantes dont la nature ou l'art étale les racines, et leur fait produire un plus grand nombre de drageons. Le rouleau que l'on passe sur un jeune gazon en brise les tiges et fait *taller* les racines.

TALLES. Branches qui partent du collet d'une plante et en sont une touffe.

TERMINAL, *Terminalis*. Qui termine la tige ou le rameau.

TÊTE, *Capitulum*. On appelle ainsi une disposition de fleurs réunies en un groupe globuleux, comme celles de l'immortelle violette. Pl. VII, fig. 6.

TÉTRAGONE, *Tetragonus*. Synonyme de QUADRANGULAIRE : du grec *tetra*, 4, et *gônia*, angle. Pl. II, fig. 10.

TÉTRAPTÈRE, *Tetrapterus*. Qui a quatre ailes.

TÉTRASPERME, *Tetraspermus*. Se dit du fruit composé de quatre graines, ou les renfermant.

THÉÂTRE, *Theatrum*. Gradins ou buffets ordinairement élevés et défendus contre le vent et l'ardeur du soleil, sur lesquels les amateurs placent artistement leurs œillets, leurs auricules, etc., de manière que les couleurs se fassent réciproquement valoir.

THYRSE, *Thyrsus*. Grappe droite et disposée comme le thyrse des bacchantes. (Lilas.) Pl. VII.

TIGE, *Caulis*. Pl. II. — Elle est ou simple ou divisée en branches et rameaux, ou nue ou garnie de *feuilles*, *etc.* On l'appelle TRONC, *stipes*, *caudex*, dans les arbres; CHAUME, *culmus*, dans les graminées; HAMPE, *scapus*, dans les ognons et autres, lorsque naissant au milieu des feuilles, elle est nue, droite et terminée par les fleurs. TIGE est encore un terme employé par les jardiniers pour distinguer, d'avec les arbres et arbrisseaux en buisson, ceux auxquels on ne laisse qu'un seul jet. Ils disent *rosier-tige* et *rosier-buisson*; *poirier-tige*, *pommier-tige*, pour les distinguer de ceux destinés à être en espalier, entonnoir, etc., Pl. II.

TOMENTEUX, *Tomentosus*. Se dit des tiges et des feuilles chargées de poils serrés et entrelacés, qui leur donnent un aspect blanchâtre et cotonneux.

TORCHE. Fourchée de fumier pliée en deux, servant à border une couche.

Torosus. Bosselé, charnu, qui a des nœuds, des inégalités, en parlant des fruits [certains citrons]; des *légumes*, [Arachide, *Sophora*.] — *Torosulus*, diminutif. Qui a de petits nœuds, de petites bosses.

TORULEUX Même sens en botanique que *Torosus*.

TRACER, *Repere*. Se dit des racines qui se promènent horizontalement sous terre et poussent de tous côtés des rejetons. [Celles du Prunier, du Cerisier, etc.]

TRIFIDE, *Trifidus*. Fendu en 3, assez profondément.

TROCHET. Bouquet de fleurs ou de fruits sortis du même bouton, ou partant du même point. [Cerisier à trochets.]

TUBE, *Tubus*. C'est la partie inférieure, cylindrique et creuse d'un calice ou d'une corolle. [Jasmin, Chèvre-feuille.]

TUBÉREUX, *Tuberosus*. Qui consiste en tubérosités, ou parties charnues et arrondies, comme la pomme-de-terre, le topinambour, etc. Pl. Ire., fig. 3 et 10.

TUBULÉ et TUBULEUX, *Tubulosus*. Qui consiste en un tube, c'est-à-dire en une partie cylindrique et creuse, dont le sommet se termine ordinairement par un LIMBE plus ou moins ouvert et souvent divisé. [Fleurs du Jasmin, Lilas, Chèvre-feuille.] Pl. VIII, fig. 1—2.

TURBINÉ. *Turbinatus*. Fait en forme de toupie ou de sabot, *turbo*. [Certains fruits, quelques variétés de Poires.]

Turion, *Turio*. Par ce mot, Columelle entendait la jeune pousse de l'année. Quelques botanistes s'en servent pour exprimer particulièrement le bouton ou l'œil naissant immédiatement sur les racines, surtout dans les plantes dont les tiges périssent chaque année. [L'Asperge.]

Tuteur, *Fulcrum*, *Ridica*, *Pedamentum*. Bâton contre lequel on attache une plante faible, tortue ou mal dirigée, qu'on veut soutenir ou redresser. Il faut avoir soin d'interposer de la mousse, de la paille, etc., entre le lien, le tuteur et l'arbre, de peur que son écorce ne soit blessée par le frottement.

Uniflore, *Uniflorus*. Qui ne porte qu'une seule fleur.

Unilatéral, *Unilateralis*, *Secundus*. Se dit des épis dont les fleurs sont tournées d'un seul côté. [Héliotrope, Glaïeul.] Pl. VII, fig. 4.

Uniloculaire, *Unilocularis*. Fruit qui n'a qu'une loge.

Unisexé, Unisexuel, *Unisexualis*. Fleur à un seul sexe, c'est-à-dire uniquement mâle ou femelle.

Valves, *Valvæ*. Ce mot, qui signifie battans de portes ou de fenêtres, exprime en botanique les parties d'une cosse ou d'une capsule que la maturité fait ouvrir pour laisser échapper les semences. Pl. XIII, fig. 5—10.

Variété, *Varietas*. On appelle ainsi une plante qui diffère des individus de son espèce, soit par son port, soit par la forme ou la *panachure* de ses feuilles, soit par le nombre ou la couleur de ses pétales. Ces différences peuvent être dues à la culture, au sol, ou à une fécondation adultérine, opérée par un *pollen* étranger, mais analogue. *Voy.* Hybride, Pollen.

Velu, *Hirsutus*, *Pilosus*. Se dit des tiges et des feuilles chargées de poils assez longs, mais séparés.

Verticille, *Verticillum*. Disposition des feuilles ou des fleurs arrangées circulairement en anneaux autour des tiges ou des branches. Les feuilles du martagon du Canada sont verticillées, aussi bien que les fleurs de presque toutes les labiées. Pl. VI, fig. 5, et pl. VII, fig. 10.

Visqueux, *Viscosus*. Glutineux, c'est-à-dire, dont la surface suinte une humeur gluante. [Les nœuds du *Silene muscipula*, les fleurs de la Belle-de-Nuit à fleurs longues, les branches de l'Acacia visqueux.]

Vivace, *Perennis*. Opposé d'annuel et de bisannuel. Il se dit d'une plante qui dure plusieurs années, soit que ses feuilles et ses tiges soient persistantes, soit qu'elles périssent chaque année à l'arrière-saison, et que ses racines en poussent de nouvelles au printemps.

Volubile, *Volubilis*. Se dit d'une tige qui s'entortille, et souvent d'un seul côté (soit à droite, soit à gauche) pour tous les individus de même espèce. [Haricot, Liseron.]

Vrilles. *Voy.* Mains.

FIN DU VOCABULAIRE.

TABLE ALPHABÉTIQUE

GÉNÉRALE.

(*V.* veut dire *Voyez.*)

D.

E.

F.

M.

T.

Z.

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE.

TABLE DES MATIERES.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES

1068e. page, y compris XL au commencement.

ERRATA.

Page 201, *ligne* 8, l'établissement rurale, *lisez* : rural.

Page 206, *ligne* 13, et les frisées nains, *lisez* : frisés.

Page 222 *ligne* 21, ONAGRA; *lisez* : ONAGRE.

Même *page*, *ligne* 29, ameublée; *lisez* : *ameublie*.

Page 255, *ligne* 35, famille des labiacées; *lisez* : labiées.

Page 279, *ligne* 18, *Cochlearia armoracia*; *lisez* : *armoriaca*.

A la table, *Cactus*, voy. Cierges.

Page 194, *lignes* dernière et avant-dernière (dans quelques exemplaires seulement), rétablir ainsi :

convenable. Dans le premier cas, on pourra, en l'humectant modérément, l'y ramener; dans le second,

JUIN 1833.

AUDOT FILS, LIBRAIRE,

Rue du Paon, n° 8, *Près l'Ecole de Médecine,* A PARIS.

MUSÉE

DE

PEINTURE ET DE SCULPTURE.

Recueil des principaux Tableaux, Statues et Bas-Reliefs des Collections publiques et particulières de l'Europe, dessiné et gravé à l'eau-forte sur acier, par Reveil, avec des Notices descriptives, critiques et historiques, par Duchesne aîné. *Un franc la Livraison* de 6 planches et 6 feuillets de texte en français et en anglais, sur format petit in-8.

On souscrit en prenant à la fois toutes les livraisons qui paraissent, ou en n'en retirant qu'une tous les dix jours.

Cet ouvrage est gravé avec un soin extrême et d'après des dessins qui rendent le trait et le caractère des originaux avec la plus grande fidélité.

C'est dans l'intérêt des amis des arts, et de tous les hommes jaloux de s'instruire, que, depuis plusieurs années, on a publié en divers formats la gravure et la description des principales galeries de l'Europe; mais, jusqu'ici, les auteurs de ces ouvrages, dont il est loin de notre pensée de rabaisser le mérite, se sont bornés à offrir isolément soit un Musée particulier, soit même un simple cabinet; aucun d'eux n'a présenté l'ensemble des chefs-d'œuvre que l'on admire dans la réunion de tous.

Pour remplir cette lacune, nous avons pensé à rassembler dans un ouvrage unique *les compositions des meilleurs maîtres de toutes*

les Ecoles anciennes et modernes, choisies dans tous les musées et cabinets de l'Europe, et parmi les productions des artistes vivans de tous les pays où fleurissent les beaux-arts.

Ce nouveau MUSÉE DE PEINTURE est donc un véritable MUSÉE EUROPÉEN, qui pourra tenir lieu de tous ceux qui ont paru jusqu'à ce jour.

Une pareille collection, exécutée avec tout le soin qu'elle mérite, et cependant établie à un prix extrêmement modéré, ne convient pas seulement aux artistes, elle est recherchée par tous les amateurs.

Deux tables, l'une alphabétique, et l'autre classée par écoles et par maîtres, donnent à chaque amateur la facilité de ranger les gravures selon l'ordre qu'il préfère.

Ce recueil ayant été favorablement accueilli en Angleterre, une traduction anglaise a été ajoutée au texte français.

On vend séparément : les Loges de Raphael, *9 livraisons, 9 fr.*

Les Amours de Psyché, par Raphael, 6 livraisons, 6 fr.

Les Amours des Dieux, par Titien, Carrache et Jules Romain 3 livraisons, 3 fr.

ÉCOLE ANGLAISE,

RECUEIL

De Tableaux, Statues et Bas-Reliefs des plus célèbres artistes anglais; depuis le temps d'Hogarth jusqu'à nos jours, gravé à l'eau-forte sur acier, accompagné de descriptions critiques et historiques en français et en anglais, par G. HAMILTON, et publié sous sa direction.

En présentant cet ouvrage au public, l'auteur s'y est trouvé porté par le désir que les chefs-d'œuvre de l'École anglaise soient aussi universellement connus, et d'un accès aussi facile pour l'amateur et pour le jeune élève, que le sont les productions de toutes les autres Ecoles de l'Europe.

On ne craint pas d'affirmer que cette facilité n'existait pas, puisqu'il n'y a point de collection générale de tableaux anglais, même en Angleterre, et que plusieurs sujets gravés, il y a cinquante ou soixante ans, ne peuvent maintenant être acquis que par hasard, ou à des prix que peu de personnes veulent mettre. Ainsi, en formant un Choix d'ouvrages anglais, M. Hamilton, artiste anglais lui-même, et directeur de cette entreprise, aura été assez heureux pour pouvoir offrir une chose tout à la fois nouvelle, utile et agréable.

Cette Collection a encore le mérite de mettre à la portée de tout le monde des compositions dont quelques personnes seulement pourraient voir les originaux, en parcourant, à grands frais, les nombreux châteaux disséminés dans les royaumes-unis de la Grande-Bretagne.

L'ECOLE ANGLAISE a été publiée en 48 livraisons petit in-8° de 6 planches chacune et du prix d'UN FRANC, prise à Paris.

CHEFS-D'ŒUVRE DE L'ÉCOLE FRANÇAISE, sous l'empire de NAPOLÉON. Recueil de Tableaux, Statues et Bas-Reliefs désignés pour le Concours décennal, avec un texte explicatif, par M. DUCHESNE aîné. 10 livraisons de 3 pl., format in-fol. Prix de chacune : 5 fr.

Liste de Tableaux, Statues et Bas-reliefs contenus dans cette collection.

LES TROIS AGES, peint par Gérard.
LE CHAMP DE BATAILLE D'EYLAU, par Gros.
LA PUDEUR, par Cartelier.
EUCHARIS ET TÉLÉMAQUE, par Meynier.
HONNEUR AU COURAGE MALHEUREUX, par Debret.
CYPARIS, par Chaudet.
ENTRÉE DANS VIENNE, par Girodet.
SCÈNE DU DÉLUGE, par Girodet.
NAPOLÉON, par Chaudet
LA FAMILLE DE PRIAM, par Garnier.
L'ARSENAL D'INSPRUCK, par Meynier.
ARISTIDE, par Cartelier.
RÉVOLTE DU CAIRE, par Guérin
LE POUSSIN, par Julien.
MARCUS-SEXTUS, par Guérin.
PESTE de JAFFA, par Gros.
LES MUSES, par Lemot.
ATALA AU TOMBEAU, par Girodet.
ALLOCUTION, par Gautherot.
VERGNIAUD, par Cartelier.
PHÈDRE ET HIPPOLYTE, par Guérin.
LES REMORDS D'ORESTE, par Hennequin.
LE COURONNEMENT, par David.
LA PATRIE APPELLE SES ENFANS A SA DÉFENSE, par Moitte.
LA JUSTICE ET LA VENGEANCE DIVINE, par Prudhon.
PASSAGE DU SAINT-BERNARD, par Thevenin.
NAPOLÉON, par Roland.
LES SABINES, par David.
BATAILLE D'AUSTERLITZ, par C. Vernet.
LA GLOIRE, par Cartelier.

ŒUVRE DE JEAN GOUJON. Collection de gravures au trait, d'après ses statues et ses bas-reliefs, exécutées par M. RÉVEIL; accompagnée d'un texte explicatif sur chacun des monumens qu'il a embellis de ses sculptures; précédée d'un essai sur sa vie et sur ses ouvrages. 18 livraisons in 8°, jésus vélin, 72 fr.

ŒUVRE DE CANOVA, recueil de gravures au trait, d'après ses statues et ses bas-reliefs, exécutées par M. RÉVEIL; accompagné d'un texte explicatif sur chacune de ses compositions, d'après les jugemens des meilleurs critiques, et précédé d'un essai sur sa Vie et ses Ouvrages, par M. H. DE LA TOUCHE.

Cette collection comprend 100 planches en un vol. très grand in-8°, papier vélin satiné, 80 fr.

ŒUVRE CHOISI DE CANOVA, recueil de 45 planches,

gravées par M. Réveil, et accompagnées d'un texte explicatif par M. H. de la Touche. 1 vol. 20 fr.

DU BEAU DANS LES ARTS D'IMITATION, avec un examen raisonné des productions des diverses écoles de peinture et de sculpture, et en particulier de celles de France; par M. Kératry, 2 vol. in-12, papier fin, 4 figures, 10 fr. Port par la poste, 1 fr. 50 c.

Ouvrage orné de 4 très jolies figures, gravées par Bovinet, Beyer, Pigeot, Manceau, d'après les dessins de Droz et Duvivier.

NOTIONS ÉLÉMENTAIRES DE PERSPECTIVE linéaire, et Théorie des ombres; par M. Richard. 1 vol. fig. 1 fr.

LES VRAIS ÉLÉMENS DU DESSIN enseignés en 16 leçons; par J. P. Voïart, auteur des Entretiens sur la théorie de la peinture, etc. In-4°, fig. 2 fr.

ART DE PEINDRE A L'AQUARELLE enseigné en 28 leçons; traduit de l'anglais de Thomas Smith, et orné de 18 gravures coloriées. 1 vol. in-4, format d'album. 15 fr.

CATALOGUE de l'Œuvre lithographique de M. Horace **VERNET**. In-8°, tiré à 100 exemplaires. 5 fr.

HISTOIRE DE LA MUSIQUE, par Mme de Bawr. 1 vol. in-12, fig. 4 fr.

ESSAI SUR LA DANSE ANTIQUE ET MODERNE, par Mme Elise Voïart, 1 vol. in-12, fig. 4 fr. et 5 fr.

FAUST, 26 jolies gravures d'après les dessins de Retzsch. 2e édition, augmentée d'une analyse du drame de Goëthe, par Mme Elise Voïart. 1 vol. in-16, 2 fr. 50 c.

GALERIE DE SHAKSPEARE, dessins pour ses œuvres dramatiques, gravés à l'eau-forte.

Hamlet, 17 dessins d'après Retzsch. 1 vol. in-16, sur grand raisin vélin satiné. 2 fr.

Roméo et Juliette, 12 dessins d'après Ruhl. 2 fr.

Le Songe d'une nuit d'été, 6 dessins d'après Ruhl. 1 fr. 50 c.

Le Marchand de Venise, 11 dessins d'après Ruhl. 2 fr.

Macbeth, 8 dessins d'après Ruhl. 1 fr. 50 c.

La Tempête, 8 dessins d'après Ruhl. 1 fr. 50 c.

Othello, 12 dessins d'après Ruhl. 2 fr.

Les mêmes ouvrages en anglais, mêmes prix.

FRIDOLIN, 8 dessins de RETZSCH, avec une traduction littérale, et vers par vers, de la ballade de Schiller, par Mme Elise VOÏART, auteur des Six Amours ; 1 vol. in-16, pap. vélin, 1 fr. 50 c.

LE DRAGON DE L'ILE DE RHODES, 16 dessins de RETZSCH, avec une traduction littérale, et vers par vers, de la ballade de Schiller. Par Mme Elise VOÏART ; 1 vol. in-16, papier vélin, 2 fr.

Ces charmans volumes réunissent la grace du dessin, la perfection de la gravure, et, comme le *Musée* du même Editeur, le prix extrêmement modique.

LE LANGAGE DES FLEURS, par madame Charlotte de Latour, quatrième édition. 1 vol. in-18, orné de 15 gravures.

In-18, figures noires, broché	6 f.
— Cartonné par Bradel	7
— Figures coloriées, broché	12
— Cartonné	13
— Relié en veau, doré sur tranches	15

L'idée ingénieuse de chercher dans les fleurs d'une prairie l'expression de nos pensées, a déja fourni le sujet de plusieurs ouvrages; mais il était réservé à notre auteur de nous en donner les élémens, en sorte que nous pouvons désormais compter une nouvelle langue. Cet ouvrage qui, par son agrément, est plus particulièrement destiné aux dames, a encore l'avantage d'offrir une foule de traits curieux et de recherches pleines d'intérêt. Les dessins dont il est orné sont d'une si grande perfection, qu'ils peuvent servir de modèles, et ne sont jusqu'à présent comparables à rien de ce qui a été fait en ce genre.

LA BOTANIQUE DES DAMES, 3 vol. in-18. 9 fr.

Voici le jugement qu'a porté de cet ouvrage le *Courrier Français* du 20 septembre 1821. « *La Botanique des Dames* mérite « les suffrages du public. Les leçons de M. Boitard sont pleines « tout à la fois de concision et de clarté. Il est difficile de pré- « senter une image plus nette et plus fidèle des objets; et le soin « qu'il a constamment de rapporter l'observation des végétaux à « celle des autres productions de la nature, fait, de son petit « Traité, un ouvrage tout-à-fait philosophique. »

FLORE DE LA BOTANIQUE DES DAMES, 1 vol. in-18, cartonné. Fig. noires, 9 fr. ; fig. coloriées, 20 fr.

Sous le titre de *Flore*, un herbier artificiel fait partie de *la Botanique des Dames* ; il renferme, outre quatre planches de principes, quatre cents plantes les plus jolies et les plus intéressantes, classées selon le système de Linné. Les plantes sont

dessinées en miniature, mais cependant dans des proportions suffisantes pour présenter à l'œil d'une manière très ressemblante l'aspect caractéristique de chaque espèce.

MANUEL DES PLANTES MÉDICINALES, ou Description, Usages et Culture des végétaux *indigènes* employés en médecine; contenant la *manière de* les recueillir, de les sécher et de les conserver; les préparations qu'on leur fait subir, et les doses auxquelles on les administre; leurs propriétés; le temps de leur floraison, de leur récolte, et les lieux où *ils* croissent naturellement; les symptômes et *le* traitement des empoisonnemens par ceux qui sont vénéneux. Par A. GAUTIER, doct. en méd. *1 vol. in-12* de 1140 pag., figure. 10 fr., et 12 fr. 50 c. franc de port.

On remarque dans ce Manuel une indication précise des effets et de la manière d'agir des plantes, ainsi que des maladies dans lesquelles ces effets sont salutaires ou dangereux. Il ne sera pas moins utile aux personnes qui pratiquent la médecine qu'à celles qui, par un motif de bienfaisance, désirent connaître, employer ou conseiller les plantes. Il convient donc aux curés, aux dames de charité, etc. Il enseigne à ne plus croire aux propriétés merveilleuses et imaginaires des plantes dont les anciens livres sont remplis, et il remplace ces erreurs dangereuses par des connaissances plus exactes, et surtout plus en rapport avec les progrès de la médecine et de la chimie.

HERBIER MÉDICAL, ou Collection de Figures représentant les plantes médicinales indigènes. *Supplément au Manuel des Plantes médicinales* de M. A. GAUTIER, et à tous les traités de matière médicale, Dictionnaires d'histoire naturelle, et autres ouvrages qui traitent des plantes.

Cette collection, contient 214 figures de plantes.

Prix: In-12, figures noires........................ 15 f.
In-12, fig. coloriées........................ 40

LE JARDIN FRUITIER. Histoire et culture des arbres fruitiers, des ananas, melons et fraisiers, les descriptions et usages des fruits; manière de former et diriger une pépinière; par Louis NOISETTE, botaniste-cultivateur, membre de plusieurs autres sociétés savantes françaises et étrangères. Seconde édition, considérablement augmentée, et ornée de

figures de tous les bons fruits connus, gravées sur de nouveaux dessins faits d'après nature, par P. Bessa, peintre du Muséum d'histoire naturelle; imprimées en couleur et retouchées au pinceau par les coloristes de l'*Herbier de l'Amateur*.

Le Jardin fruitier sera publié en 30 *livraisons de* 6 *planches coloriées* et 16 pages de texte, format grand in-8°, sur papier raisin-vélin satiné.

L'éditeur s'engage à ne pas dépasser le nombre de 30 livraisons, ou à donner *gratis*, celles qui pourraient dépasser ce nombre.

Le prix de chaque livraison coloriée est de 5 fr.

La première livraison est en vente (mai 1833), et les autres paraîtront successivement.

HISTOIRE NATURELLE DES ORANGERS, dédiée à S. A. R. Madame, duchesse de Berry; par A. Risso, ancien professeur des sciences physiques et naturelles au lycée de Nice, membre des Académies d'Italie, de Genève, de Marseille, etc.; et A. Poiteau, botaniste, peintre d'histoire naturelle, ancien jardinier en chef des pépinières royales à Versailles, membre de la société d'agriculture de Seine-et-Oise, etc.

Ouvrage orné de 109 fig. dessinées et coloriées d'après nature. Grand in-4°, fig. noires, 45 fr. Grand in-4°, fig. coloriées, 216 fr. Grand in-fol., pap. vélin satiné, fig. coloriées. 450 fr.

Cet ouvrage contient l'histoire, la classification, la nomenclature et la description de 169 espèces ou variétés d'*orangers*, de *bigaradiers*, de *bergamotiers*, de *limettiers*, de *pompelmouses*, de *lumies*, de *limoniers* et de *cédratiers* ou *citronniers*. Il fait connaître en outre la culture qui leur est propre, tant en serre, sous les climats froids et tempérés, qu'en pleine terre dans le midi. Il indique les remèdes aux maladies qui attaquent ces arbres utiles, les moyens de détruire leurs ennemis, les propriétés économiques et autres qu'ils possèdent, la récolte et les usages des fleurs et les fruits, ainsi que les bonnes méthodes de les confire, etc.

DESCRIPTION DES PLANTES NOUVELLES ET PEU CONNUES, cultivées dans le jardin de Cels, avec 100 planches gravées. 1 vol. grand in-folio sur papier vélin, relié en maroquin rouge. 200 fr

HERBIER GÉNÉRAL DE L'AMATEUR, contenant la description, l'histoire, les propriétés et la culture des végétaux utiles et agréables; dédié au Roi, par feu Mordant de Launay; continué par M. Loiseleur-

DESLONGCHAMPS, avec figures peintes d'après nature par M. P. BESSA, peintre d'histoire naturelle.

Il a paru par livraisons de six planches, accompagnées de leur texte en regard, et supérieurement coloriées au pinceau, par des artistes habiles. L'ouvrage forme 8 volumes, dont chacun se compose de 12 livraisons.

Prix de la livraison :

Format in-8°., sur nom de Jésus, papier fin.......... 9 fr.
Idem, *Idem*, pap. vélin satiné.... 12
Format in-4°., sur grand raisin vélin satiné........... 21

Les personnes qui ne voudraient pas faire à la fois l'acquisition de toutes les livraisons, trouveront près de l'Editeur toutes les facilités qu'elles pourraient désirer.

Chaque plante figurée est accompagnée des détails de sa fleur, ainsi le botaniste y trouvera un mémorial de ses connaissances, et celui qui aspire à le devenir, un guide qu'il pourra suivre avec confiance. C'est surtout avec cet ouvrage que l'amateur et le jardinier s'entendront facilement : l'un aura la certitude de faire un choix qui lui convienne, en examinant les portraits des plantes précieuses qui se trouvent dans le commerce; l'autre pourra faire connaître ce qu'elles sont dans leur floraison, lors même que la rigueur de l'hiver les aurait dépouillées de leur parure; enfin, dans tous les temps, le dessinateur, le peintre et le manufacturier y trouveront des modèles aussi vrais que s'ils imitaient ces végétaux eux-mêmes dans toute la fraîcheur de la nature.

ATLAS UNIVERSEL de Géographie ancienne et moderne, dressé par M. Perrot. 1 vol. in-18 cartonné 9 fr.

29 cartes gravées avec une si grande finesse de burin et une telle netteté, que l'on a pu y faire entrer autant de détails que si elles eussent été exécutées sur un format plus grand. *Sphère; Carte physique; Tableau comparatif* de la hauteur des principales montagnes; *Monde connu des anciens; Grèce ancienne; Empire Romain, Empire de Charlemagne; Mappemonde; Europe; France* par provinces; *France* par départemens; *Suède, Norwège et Danemarck; Russie; Iles britanniques; Europe centrale; Pays-Bas; Suisse; Espagne et Portugal; Italie; Turquie; Asie; Inde; Afrique; Egypte; Amérique* en deux feuilles; *Antilles; Océanique.*

VOYAGE PITTORESQUE ET HISTORIQUE A LYON, aux environs et sur les rives de la Saône et du Rhône, par M. le comte DE FORTIS. 2 vol. in-8° avec un atlas de 20 planches grand in-folio sur vélin, d'après les dessins de MM. VERY et BOURGEOIS, 250 fr.

VOYAGE PITTORESQUE DANS LE ROYAUME DES PAYS-BAS, dédié à S. A. R. Madame la Princesse d'Orange, et rédigé par M. de Cloet. 2 vol. in-4°. 126 f

Cet Ouvrage se compose de 204 très jolies lithographies, dessinées sous la direction de M. Jobard, lithographe du roi des Pays-Bas.

Les Paysages de la Hollande et de la Belgique, surtout ceux des provinces de l'Est, sont moins vantés et cependant offrent, pour la plupart, autant d'intérêt que ceux de la Suisse. On verra avec plaisir les nombreuses vues de Bruxelles, Liège, Namur, Dinant, Spa, Maëstricht, Luxembourg, Amsterdam, Leyde, La Haye, Anvers, Bruges, Gand, Louvain, Mons, et de leurs environs.

VOYAGE PITTORESQUE SUR LES RIVES DU RHIN, de Mayence à Cologne; recueil de 24 gravures coloriées, d'après les dessins de M. SCHUTZ, avec une carte géographique. 1 vol. grand in-4°. 65 fr.

VOYAGE DU RHIN, depuis Schafhouse jusqu'en Hollande, de Bade, à la vallée de la Murg et à la Forêt-Noire, des bains du Taunus, d'Aix-la-Chapelle et de Spa; par M. SCHREIBER, conseiller aulique et historiographe de S. A. R. le grand-duc de Bade; traduit par M. l'abbé HENRI. Troisième édition, entièrement revue, corrigée et considérablement augmentée; avec deux cartes et huit plans de villes. 1 vol. in-12, 12 fr.

TRADITIONS POPULAIRES DU RHIN, de la Forêt-Noire, de la vallée du Nècre, de la Moselle et du Taunus, publiées par M. le conseiller aulique SCHREIBER, avec 15 gravures au burin. 1 vol. in-12 cartonné et renfermé dans un étui. 7 fr.

Ces traditions historiques sont pleines d'intérêt et renferment des sujets peu connus pour composer un grand nombre de romans ou de pièces de théâtre.

LONDRES EN MINIATURE. 3 vol. très grand in-4. avec 104 gravures coloriées, cartonnés, 260 fr.

Ce titre modeste annonce cependant un livre magnifique. Les 104 grandes gravures qu'il contient, faites d'après les dessins de M. PUGIN, habile dessinateur et architecte, sont de la plus grande vérité et de la plus gracieuse exécution.

Arts et Métiers, Arts relatifs aux Bâtimens, Arts récréatifs, Encyclopédie populaire.

ENCYCLOPÉDIE POPULAIRE, ou les Sciences, les Arts et les Métiers mis à la portée de toutes les classes. Tous les Traités se vendent séparément, savoir :

DISCOURS SUR LE BUT, LES AVANTAGES ET LES PLAISIRS DE LA SCIENCE, par M. BROUGHAM, président de la Société pour la propagation des connaissances utiles. Trad. de l'anglais, ainsi que les trois ouvrages suivans, par N. Boquillon. 1 vol. 1 fr.

TRAITÉ D'HYDROSTATIQUE, ou de l'Equilibre des Liquides. 1 vol. avec 2 planches gravées. 1 fr.

Action de l'Eau sous le rapport de la pression qu'elle exerce et ressources qu'offre cette pression dans l'emploi d'agens mécaniques adaptés aux usines. Théorie des pesanteurs spécifiques : son application spéciale à la découverte des falsifications des liquides, etc.

TRAITÉ D'HYDRAULIQUE, ou du Mouvement et de la force des Liquides. 1 vol. avec 3 planches gravées. 1 fr.

Moyens d'élever et de conduire les Eaux, théorie des pompes, des roues hydrauliques, etc.

TRAITÉ DE PNEUMATIQUE, ou des Propriétés de l'Air et des Gaz. 2 vol. avec 4 planches. 2 fr.

Action mécanique de l'Air, phénomènes qui accompagnent la pression ou l'absence de pression, moyens d'utiliser ces propriétés. Complément de la Théorie des pompes, etc.

TRAITÉ DU CALORIQUE, ou de la Nature, des Causes et de l'Action de la Chaleur; traduit de l'anglais, revu par M. Desmarest. 3 vol. in-18, 2 gr. pl. grav. 3 fr.

La théorie de la chaleur est de la plus grande importance, surtout dans les arts où l'on n'emploie pas impunément cet agent puissant quand on ne connait pas son mode d'action. La connaissance de ses phénomènes est indispensable dans toutes les classes de la société.

LA MACHINE A VAPEUR, leçons familières sur sa construction et la manière de la faire fonctionner, précédées d'un précis historique sur son invention et ses améliorations successives; par LARDNER, professeur à l'université de Londres, etc., etc.; traduit par M. E. PELOUZE, auteur du *Maître de Forges*. 4 vol. in-18, ornés de 12 gr. planches gravées. 4 fr.

ART DU MAITRE DE FORGES, ou Traité théorique et pratique de l'exploitation du fer et de ses applications aux différens agens de la mécanique et des arts; par PELOUZE, employé dans les forges et fonderies. 2 vol. in-12, avec 10 planches gravées. 9 fr.

GÉOMÉTRIE DE L'OUVRIER, ou Application de la règle, de l'équerre et du compas à la solution des pr

blèmes de la géométrie ; par E. Martin, professeur de sciences physiques. 1 vol. in-18, pl. grav., 1 fr.

TRAITÉ DE MÉCANIQUE PRATIQUE, traduit de l'anglais par N. Boquillon. 16 gr. pl. 7 livraisons. 7 fr.

Cet ouvrage, destiné à rendre les principes de la mécanique tout-à-fait populaires, est indispensable à tous ceux qui veulent construire des machines, comme à tous ceux qui en ont la direction ou la surveillance.

ART DU MAÇON, par Emile Martin. 1 vol. fig. 1 f.

ART DE PRÉPARER LA CHAUX ET LE PLATRE, et de fabriquer les briques et carreaux. 1 vol. fig. 1 fr.

LE TOISÉ DES BATIMENS, ou l'Art de se rendre compte et de **METTRE A PRIX TOUTE ESPÈCE DE TRAVAUX.** Ouvrage indispensable aux architectes, constructeurs et propriétaires ; par L. T. Pernot, architecte, expert près les tribunaux.

Charpente, 1 vol. 1 fr. Serrurerie, 1 vol. 1 fr. Couverture et Carrelage, 1 vol. 1 fr. Menuiserie, 2 vol. 2 fr. Marbrerie, 1 vol. 1 fr. Peinture, Dorure, 1 vol. 1 fr. Plomberie et Fontainerie, 1 vol. 1 fr. Vitrerie, Tenture des Papiers, Miroiterie et Tapisserie. 1 vol. 1 fr. Terrasse, Pavage, Vidange de Fosses, Poêlerie et Fumisterie, Treillage et Grillage. 1 vol. 1 fr.

ART DE FABRIQUER EN PIERRE FACTICE très dure, et susceptible de recevoir le poli, des bassins, conduites d'eau, dalles, enduits pour les murs humides, caisses d'orangers, tables à compartimens, mosaïques, etc. ; de jeter en moules des vases, colonnes, statues et autres objets d'utilité et d'ornement ; par M. E. Pelouze. 2e édition, 1 vol. planche gravée. 1 f.

LE FUMISTE. Art de construire les cheminées, de corriger les anciennes, et de se garantir de la fumée ; par Pelouze. 2e édition. 1 vol., 2 grandes planches. 1 fr.

ART DU CHAUFFAGE DOMESTIQUE et de la cuisson économique des alimens ; par M. E. Pelouze. 2e édition. 1 vol. 3 grandes planches. 1 fr.

ART DE CONSTRUIRE LES FOURNEAUX d'usines de la manière la plus économique et la plus avantageuse

pour l'emploi des combustibles ; par M. E. Pelouze. 2 vol., 4 gr. planches gravées. 2 fr.

ART DE PRÉVENIR ET D'ARRÊTER LES INCENDIES, par M. Everat, ex-officier de sapeurs-pompiers, 2e édition. 1 vol., gr. pl. grav. 1 fr.

LE VIGNOLE DE POCHE, ou Mémorial des Artistes, des propriétaires et des ouvriers, accompagné d'un *Dictionnaire portatif d'Architecture*, par Urbain Vitry, architecte, troisième édition. 1 vol. grand in-16, avec 35 planches. Prix : avec le Dictionnaire 5 fr., sans le Dictionnaire 4 f.

On vend séparément, **LE DICTIONNAIRE PORTATIF D'ARCHITECTURE CIVILE**, et des mots qui en dépendent, tels que ceux de la maçonnerie, de la charpenterie, de la menuiserie, de la serrurerie, etc., etc., par Urbain Vitry. 1 vol. grand in-16; prix, 2 f.

LE PROPRIÉTAIRE ARCHITECTE, contenant des modèles de Maisons de ville et de campagne, de Remises, Ecuries, Orangeries, Serres, etc.; ainsi qu'un TRAITÉ D'ARCHITECTURE, renfermant les principales découvertes relatives aux constructions. Ouvrage utile aux entrepreneurs de bâtimens, aux architectes et ingénieurs, et principalement AUX PERSONNES QUI VEULENT *DIRIGER ELLES-MÊMES* LEURS OUVRIERS; par Urbain Vitry. 2 vol. in-4° ; 40 fr.

Cent gravures exécutées par M. Hibon, architecte-graveur, ajoutent encore à l'utilité de cet excellent Traité.

ART DU MENUISIER en bâtimens et en meubles, suivi de l'**ART DE L'ÉBÉNISTE.**

Ouvrage contenant des élémens de Géométrie appliquée au TRAIT DU MENUISIER, de nombreux modèles d'escaliers, l'exposé de tout ce qui a été récemment inventé pour rendre l'outillage parfait, des notions fort étendues sur les bois, sur la manière de les colorer, de les polir, de les vernir, et sur leur placage ; 3e édition, entièrement refondue et considérablement augmentée ; par M. Paulin Desormeaux, auteur de l'Art du Tourneur. 18 livraisons in-18 à 1 fr. Ouvrage orné de 71 planches grand format.

On en a tiré une édition en 2 vol. in-4°, prix, 18 f.

ART DE FABRIQUER LES COULEURS ET VERNIS, de préparer les huiles, etc., pour tous les genres de peinture. 2 vol. une gr. planche gravée. 2 fr.

ART DE LA PEINTURE EN BATIMENS et des décors, y compris le badigeon et la tenture des papiers, à l'usage des ouvriers et des propriétaires; par Doublette Desbois, peintre-vitrier. 2 vol. 2 gr. pl. gr. 2 fr.

ART DU VITRIER, par le même. 1 vol. pl. gr. 1 fr.

ART DE L'ORNEMANISTE, du stucateur, du carreleur en pavés de mosaïque, et du décorateur en divers genres; par M***. 1 vol., figures, 1 fr.

L'ART DU TOURNEUR, par M. Paulin Desormeaux. 2 vol. in-12, avec un volume grand in-4°, contenant 36 planches, dont 4 doubles, et deux coloriées. 24 fr., et 29 fr. franc de port.

L'Auteur avait entrepris de donner des leçons tellement claires, qu'il fût possible d'apprendre à tourner en les lisant avec application, et en joignant une pratique bien dirigée et constante à leur théorie. « Le temps seul, disait-il, pourra faire connaître si j'ai « réussi, et si ce que je pense avoir exprimé clairement sera facile-« ment compris. » Ce doute est maintenant dissipé, et les connaisseurs n'ont pas hésité à donner à ce livre la préférence sur tous ceux qui ont paru jusqu'à ce jour sur la même matière.

PRINCIPES DE L'ART DU TOUR. Abrégé de l'ouvrage de M. Paulin Desormeaux; par l'auteur. 1 vol. in-12, avec 6 planches gravées. 3 fr. 50 c. et 4 f. 50 c.

CHIMIE DU TEINTURIER, par E. Martin, ancien professeur de sciences physiques, directeur de teintureries à Louviers et à Elbeuf. 1 vol. 1 fr.

ART DE LA TEINTURE des laines, par le même. 1 f.

ART DE LA TEINTURE de la soie, du coton, du lin et des toiles imprimées; par le même. 1 vol. 1 fr.

ART DE DÉGRAISSER et de remettre à neuf les tissus, par le même. 1 vol. 1 fr.

MANUEL DU MARCHAND PAPETIER dans la préparation des plumes à écrire, des encres noires, de couleur, de la Chine, de celle propre à marquer le linge, etc.; des cires et pains à cacheter, des colles à bouche et autres; des crayons, de la sandaraque des sables de couleur, du papier-glace et des différens papiers à calquer; des papiers glacés, huilés, à dérouiller, etc., etc.; suivi d'un tableau de tous les formats de papier avec leurs mesures. 2 vol. fig. 2 fr.

ART DE LA RÉGLURE DES REGISTRES ET PAPIERS DE MUSIQUE. Méthode simple et facile pour apprendre à régler, contenant la fabrication et le montage des outils fixes et mobiles, la préparation des encres et différens modèles de réglures; suivi de l'*Art de relier les registres*; par MÉOUIN, régleur et typographe. 2 vol. fig. 2 f.

CHIMIE RÉCRÉATIVE, par M. DESMAREST, ancien élève de l'école Polytechnique, professeur de chimie et de physique. 1 vol. in-8°, fig. 6 f., et 7 f. par la poste.

RÉCRÉATIONS tirées de l'ART DE LA VITRIFICATION. Moyens curieux, simples et peu coûteux d'exécuter sur verre des peintures, dorures, jaspures, herborisations, gravures, etc.; de composer des colliers filigranes, plumets; empreintes, pierres gravées, faux camées, perles, verres colorés de tous genres, émaux, petites figures, yeux en émail pour les animaux conservés, incrustations, etc., par M. E. PELOUZE, ancien officier de la manufacture des glaces de St.-Gobin. 2 vol. avec 3 gr. planch., dont une coloriée. 2 fr. 50 c.

ART DE LA COUTURIÈRE *en Robes*; par Mme BURTEL. 1 vol. in-18, figures, 1 f.

ART DE FAIRE LES CORSETS *les Guêtres et les Gants*, par la même. 1 vol. fig. 1 fr.

Économie rurale et domestique, Amusemens de la Campagne, Chasse, Pêche, Jardinage.

PETITE ENCYCLOPÉDIE DES HABITANS DE LA CAMPAGNE, ou Elémens de l'Agriculture et des sciences qui s'y rapportent; deuxième édition.

Contenant des instructions élémentaires sur l'Univers, le Mouvement des Astres, les Saisons, la Physique, la Mécanique et la Chimie; l'Histoire naturelle de la Terre ou Géologie, de l'Air ou Météorologie, des Animaux ou Zoologie, des Plantes ou Botanique; l'Histoire de l'Agriculture; tous les travaux agricoles et domestiques divisés mois par mois; suivis d'une Bibliographie rurale choisie, à l'usage de ceux qui veulent acquérir de plus amples connaissances; par M. DESLANDES. 1 gros vol. 3 fr., et 4 fr. 50 c. par la poste.

HISTOIRE DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE, par M. le baron de la Bergerie. 1815, 1 vol. in-8. 6 fr.

COURS D'AGRICULTURE, ou **L'AGRONOME FRANÇAIS**, par une Société de Savans, d'Agronomes et de propriétaires fonciers; et dirigé par M. le baron Rougier de la Bergerie 8 vol. in-8°. 60 fr.

Ce Cours, dirigé par le collaborateur des *Rosier*, *Parmentier*, *Vilmorin*, etc., se fait remarquer par ses méthodes essentiellement pratiques.

LA MAISON DE CAMPAGNE, par Mme Aglaé ADANSON, troisième édition contenant beaucoup d'augmentations, deux gros volumes in-12, accompagnés de planches. Prix : 7 fr., et 9 fr. 25 c. par la poste.

Cet ouvrage expose les avantages de la vie champêtre, et enseigne tout ce qui doit se pratiquer dans une maison de campagne, pour joindre l'agrément au bon ordre et à l'économie; il indique les soins et la surveillance que la maîtresse de maison doit exercer sur la maison, les domestiques, la boulangerie, la laiterie, la fromagerie, la fruiterie, le grenier, le cellier, la cuisine; la basse-cour, les bestiaux; les jardins potager, fruitier et d'agrément; les étangs et les viviers.

Ces instructions sont suivies du JARDIN DES PLANTES MÉDICINALES et de la PHARMACIE DOMESTIQUE; avec une indication sommaire des propriétés et des usages des plantes et des médicamens les plus nécessaires.

Trois éditions imprimées à grand nombre et en peu de temps donnent une preuve de l'accueil qui a été fait à cet ouvrage, fruit des travaux et de l'observation de la fille du célèbre Adanson.

MANUEL DE LA MAITRESSE DE MAISON, ou Lettres sur l'Economie domestique, par madame PARISET; 3e édit. 1 v. in-18. fig. 3 f., et 3 f. 50 c. par la poste.

TRAITÉ DE L'ÉDUCATION DES ANIMAUX DOMESTIQUES. Moyens les plus simples et les plus sûrs de les multiplier, de les entretenir en santé et d'en tirer le plus d'avantages possibles; par M. THIÉBAUT DE BERNEAUD. 2 vol. in-12, avec 9 gr. pl. grav. 7 fr. et 9 fr. par la poste.

TRAITÉ DES OISEAUX DE BASSE-COUR. Ouvrage complétant le *Traité de l'Education des Animaux domestiques*. 1 vol. in-12, deux pl. grav. 2 fr. 50 c.

Ce Traité et le suivant sont les plus complets que l'on possède sur les animaux domestiques.

ART D'ÉLEVER LES LAPINS et d'en tirer un grand profit. 1 vol. 1 fr.

MÉTHODE CERTAINE ET SIMPLIFIÉE DE SOIGNER LES ABEILLES pour les conserver et en tirer un bénéfice assuré; par M. FÉBURIER, membre de la Société d'Agriculture de Seine-et-Oise, etc. 1 vol. fig. 1 f.

HISTOIRE NATURELLE DES ABEILLES, suivie de la manipulation et de l'emploi de la cire et du miel; pour servir de complément à la *Méthode de soigner les Abeilles*; par le même. 1 vol. 1 f.

MANUEL POUR L'ÉDUCATION DES VERS A SOIE et la Culture du Mûrier, et moyens de les acclimater dans les différentes contrées de l'Europe; par J. M. RÉDARÈS du Gard. 2 vol. 2 fr.

LES PIGEONS DE VOLIÈRE ET DE COLOMBIER, ou Histoire naturelle des Pigeons domestiques; manière d'établir des colombiers et volières; d'élever, soigner les pigeons, etc; par MM. BOITARD et CORBIÉ. 1 vol. in-8°, orné de 25 figures de pigeons peints en couleur, fig. noires, 5 f.; fig. color., 12 fr.; papier vélin, 24 fr.

TRAITÉ DES OISEAUX DE CHANT, des pigeons de volière, du perroquet, du faisan, du cygne et du paon. 1 vol. in-12, orné de 38 fig. d'oiseaux, 3 fr.

CLASSIFICATION ET DESCRIPTION DES VINS DE BORDEAUX. Mode de culture, préparation pour les vins, selon les marchés auxquels ils sont destinés; par M. PAGUIERRE, courtier de vins. 1 vol. in-12, orné d'une carte des vignobles du Bordelais. 3 fr.

LE MÉDECIN DES CAMPAGNES. Traité des maladies que l'on peut guérir soi-même, de celles que l'on doit traiter avant l'arrivée du médecin, de tous les accidens qui exigent de prompts secours et de la désinfection par le chlore, par A. G., docteur-médecin, professeur d'hygiène et de médecine pratique, membre de plusieurs sociétés scientifiques et médicales. 1 vol. in-12, 3 francs.

Extrait de la Préface. Je puis donc croire que ce livre n'aura pas les inconvéniens de tous les manuels de médecine à l'usage du peuple et des gens du monde : il ôtera l'envie de se soigner seul dans les

affections un peu graves ; il apprendra le traitement le plus raisonnable de celles qu'il est possible de guérir sans médecin ; il débarrassera d'une foule de préjugés que la crédulité accueille toujours avec tant d'empressement, et surtout des remèdes de charlatans, de tous les secrets de commères qui sont ordinairement prodigués avant d'appeler le médecin. Je ne propose pas des recettes infaillibles, je ne promets pas de miracles, parce que je ne connais point de médicamens capables d'en produire ; mais je parle au bon sens, à la raison, dans un langage propre à être compris de tout le monde.

PHARMACIE DOMESTIQUE, contenant la préparation des médicamens et l'indication des premiers secours à donner aux malades, à l'usage des personnes bienfaisantes ; par M. BLANCHARD, pharmacien. 2 vol. 2 fr.

TRAITÉ DES ALIMENS, leurs qualités, leurs effets, le choix que l'on en doit faire selon l'âge, le sexe, le tempérament, la profession, les climats, les habitudes, les maladies, pendant la grossesse, l'allaitement, etc. ; par M. A. GAUTIER, docteur en médecine. 1 vol. 2 fr.

ART DE LA CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES. 1 vol. 1 f.

LA CUISINE DE SANTÉ préservative des maladies. 1 vol. in-12. 2 fr.

LA LAITERIE ou Art de traiter le laitage, de faire le beurre, et de préparer les diverses sortes de fromages. Deuxième édition, revue et corrigée. 1 vol. 1 fr.

LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE et de la Ville, ou la **NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE**, précédée d'instructions sur la Dissection des viandes à table, et suivie de recettes précieuses pour l'économie domestique, et d'un Traité sur les soins à donner aux caves et aux vins. *Dédiée aux bonnes ménagères*, par M. L. E. A. Treizième édition, dans laquelle on trouve un article détaillé sur le service de la table par les domestiques, un grand nombre de recettes nouvelles, et les meilleurs mets de la cuisine anglaise, avec 37 fig. dont 2 color. 1 vol. in-12, cartonné, 3 fr. (par la poste, broché, 4 fr.)

Cet ouvrage enseigne une cuisine économique suivant les nouveaux usages, et non plus selon les anciens procédés de la *Cuisinière bourgeoise*, vieille aujourd'hui d'un siècle entier.

Outre les plus délicates recettes pour faire une bonne cuisine, de

bonnes confitures et d'excellentes liqueurs, elle donne tous les moyens de conservation pour les viandes, le poisson, les légumes, les œufs, les fruits, etc. On y trouve la manière de remplacer le riche et coûteux surtout de table en glaces et en argenterie par un surtout de plantes et de fleurs, sans aucune dépense et infiniment plus agréable à la vue, comme il est aussi le charme de l'odorat.

Cet ouvrage renferme un tableau où l'on voit d'un coup d'œil les mets dont on peut faire usage et composer le repas du jour même, soit déjeûner, dîner ou souper, chauds ou froids; l'art de choisir et soigner les vins ainsi que les caves, de découper les viandes, volailles, le poisson et le gibier.

LA CHARCUTERIE, ou l'Art de saler, fumer, apprêter et cuire toutes les parties différentes du cochon et du sanglier. Seconde édition. 1 vol. in-12, 1 f., *et* 1 *f.* 25c.

LA PATISSIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE, suivie de l'Art de faire le pain d'épices, les gaufres, oublies, etc.; deuxième édition. 1 vol. in-12. 1 fr. 50c.

L'ART DE CONSERVER ET D'EMPLOYER LES FRUITS, contenant tous les procédés les plus économiques pour les dessécher et les confire, et pour composer les liqueurs, vins liquoreux artificiels, sirops, glaces, boissons de ménage, etc.; 3e édition, augmentée des descriptions de plusieurs glacières domestiques et économiques, et d'une fontaine à conserver la glace, avec figures. 2 fr.

LA CUISINIÈRE DES PETITS MÉNAGES. *1 vol. 1 fr.*

ART DU BLANCHISSAGE DOMESTIQUE d'après les procédés anglais et français, comprenant le travail de la blanchisseuse en fin, les savonnages simples, la mise au bleu, l'empesage, le repassage, le pressage et le calandrage du linge, le nettoyage et la remise à neuf des dentelles, blondes, tulles, gazes et bas de soie; par madame PELOUZE. 1 vol. 1 gr. pl. grav. 1 fr.

ART DE FABRIQUER LES SAVONS, mis à la portée des ménages; par M. DUSSART. 1 vol. 1 fr.

ART DE FABRIQUER LA CHANDELLE avec économie, et d'opérer son parfait blanchîment; ouvrage dans lequel on donne des procédés pour faire la chandelle-bougie; par MICHEL, ancien fabricant. 1 vol. 1 f.

MANUEL DES ÉTANGS, ou Traité de l'art d'en construire avec économie et solidité; moyens pour les empoissonner, en faire la pêche, et transporter les poissons;

leur utilité publique sous le rapport des irrigations, etc. Par M. Rougier de la Bergerie. in-12, fig. 2 fr. 50 c.

LES FORÊTS DE LA FRANCE, leurs rapports avec les climats, la température, la prospérité de l'Agriculture et de l'Industrie. Par le même. in-8. 5 fr.

MANUEL DES PROPRIÉTAIRES et régisseurs DE BOIS et forêts, avec une instruction pour les gardes; par NOIROT 1829. 1 vol. in-12. 4 fr. 50 c. Port, 1 fr.

L'ART DU TAUPIER, ou Méthode amusante et infaillible pour prendre les Taupes, par M. DRALET; ouvrage publié par ordre du Gouvernement. Quinzième édition, corrigée et augmentée. Paris 1829. 1 vol in-12, avec planche gravée. 1 fr., et 1 fr. 25 c. par la poste,

> .... Aussi, n'est-ce qu'après vingt ans d'un travail assidu, que le sieur Aurignac est parvenu à savoir prendre en vie, dans une matinée, toutes les Taupes d'un héritage..... *Page* 8.

LES AMUSEMENS DE LA CAMPAGNE, contenant :

1° La description de tous les jeux qui peuvent ajouter à l'agrément des Jardins, servir dans les fêtes de famille et de village, et répandre la joie dans les fêtes publiques.

2° L'Histoire naturelle, les soins qu'exige la volière, l'art d'empailler les animaux; le Jardinage, la Pêche, les diverses Chasses, la Navigation d'agrément; des récréations de Physique, des notions de Géométrie pratique, d'Astronomie, de Gnomonique; des principes de Gymnastique amusante, d'Equitation, de Natation, de Patinage; des leçons sur les arts de la Menuiserie, du Tour, du Dessin, de la Perspective; des recettes agréables à connaître, etc., etc., et généralement tout ce qui peut contribuer à charmer les loisirs de ceux qui habitent la campagne.

Recueilli par plusieurs amateurs. 4 vol. in-12, ornés d'un grand nombre de fig. 15 fr. et 20 fr. franc de port.

Supplément au même ouvrage, contenant :

Les jeux du *Ballon logé*, le *Barodrome*, la *Boule aux trous*, le *Ballon bridé*, le *jeu de l'Angle aigu*, le *jeu de Bagues*, *mu par les joueurs*. 1833. 1 fr. 25 c.

TRAITÉ DES CHASSES AUX PIÈGES, contenant la manière de prendre les lièvres, les lapins, et les oiseaux de toute espèce, et de fabriquer les pièges et ustensiles; par KRESZ aîné. Deuxième édition, ornée de 59 planches gravées. 2 vol. in-8°. 10 fr.

ART DE MULTIPLIER LE GIBIER et de détruire les animaux nuisibles. In-12, 12 pl. grav. 3 fr.

TRAITÉ COMPLET DE LA CHASSE AU FUSIL, dans lequel on indique les moyens de faire choix d'un fusil, la manière d'élever et d'instruire les chiens de chasse, et de soigner leurs maladies; celle de dresser un cheval d'arquebuse; des principes pour bien tirer et se conduire à la chasse; par une société de chasseurs. 1 gros vol. in-12, 8 pl. grav. 5 fr., et 6 fr. 50 c.

L'ART DE FAIRE A PEU DE FRAIS LES FEUX D'ARTIFICE, pour les fêtes de famille; par M. L. E. A. *Troisième édition*. In-12, 10 planches 1 fr. 80 c.

Cet ouvrage contient aussi la description de l'art de fabriquer le salpêtre et la poudre.

LE PÊCHEUR FRANÇAIS, Traité de la pêche à la ligne en eau douce, contenant l'histoire naturelle des poissons; la pêche particulière à chacun d'eux les moyens de découvrir les endroits où ils se tiennent; de trouver ou composer les appâts et de les employer d'une manière assurée; les époques les plus favorables pour la pêche; la connaissance des ustensiles nécessaires avec leur prix, et l'art de les fabriquer et réparer. Deuxième édition, presque entièrement refaite à neuf et augmentée, entre autres articles de la pêche à la mouche artificielle pour les truites saumons, ombres et poissons blancs que l'on prend à la surface de l'eau; de l'art de traîner pour le brochet et la perche; du texte de la loi sur la pêche fluviale; et ornée de vingt planches nouvelles représentant les ustensiles et engins de pêche, ainsi que figures de vingt-neuf poissons, dessinés par Théodore Susemilh, et supérieurement gravés par Pedret par C. Kresz aîné, auteur du *Traité des Chasses et Pièges*, etc. 1 vol. in-12. 5 fr.

LA PÊCHE A LA LIGNE, par M. P. Desormeaux, traité des *Amusemens de la Campagne*. 1 vol. in-avec figures, 3 fr. et 3 fr 75 c. par la poste.

LE CABINET D'HISTOIRE NATURELLE, formé des productions du pays que l'on habite, avec la méthode de classement, l'art d'empailler les animaux et de conserver les plantes et les insectes. Dédié à M. le baron Cuvier. 2 vol. in-18, fig., 6 fr., et 7 f. par la poste.

TRAITÉ SUR LA COMPOSITION ET L'ORNEMENT DES JARDINS, avec 97 planches représentant des plans de jardins, des fabriques propres à leur décoration, et des machines pour élever les eaux. *Ouvrage faisant suite à l'*ALMANACH DU BON JARDINIER.

Je dirai comment l'art, dans de frais paysages,
Dirige l'eau, les fleurs, les gazons, les ombrages.
(DELILLE.)

Troisième édition, entièrement refondue, et augmentée de beaucoup de figures d'après les dessins de M. Auguste GARNEREY et autres artistes distingués. 1 vol. in-4°, prix 20 fr. et 25 fr., franc de port.

Cette TROISIÈME ÉDITION contient 18 plans de jardins de tous genres, des Orangeries, Serres, Bâches, Jardins d'Hiver, avec les détails de leur construction; 28 modèles de Pavillons, Maisons rustiques ou champêtres et Chaumières d'habitation, 14 Portes et Fenêtres ornées; 2 modèles de Glacières, 22 Cabanes; plus de 30 modèles de Barrières, Clôtures de treillages et Sièges rustiques; 11 Ponts; 16 Temples, Chapelles, Ermitages, ex-Voto, Pagodes; 4 Volières; 9 Obélisques et Tombeaux; des Fontaines et autres Monumens; 41 Pavillons d'ornement, rustiques et autres, Belvédères et Lanternes; des Balançoires, Jeu de Bague nouveau, Bascules, Bateaux, Salles de Verdure, etc.; enfin 11 planches donnent les dessins détaillés de beaucoup de Machines simples et économiques pour élever les eaux.

Cet ouvrage renferme, outre l'exposition des principes nécessaires à la composition des jardins: 1° des tableaux offrant un choix, par ordre de grandeurs des arbres, arbrisseaux et arbustes qui peuvent résister en plein air; 2° une liste des espèces à préférer parmi les plantes potagères; 3° un choix des meilleures espèces de fruits par ordre de maturité; 4° enfin un tableau des plus belles plantes d'agrément qui peuvent servir à orner les jardins. L'amateur pourra arrêter lui-même le plan de ses jardins, soit pour les établir à neuf, soit pour ajouter à leur embellissement; il lui deviendra aisé de faire un choix d'arbres et de plantes, et de diriger les plantations et la construction de toutes espèces de fabriques et de machines.

LE BON JARDINIER, contenant des principes généraux de culture; l'indication, mois par mois, des travaux à faire dans les Jardins; la Description, l'Histoire et la Culture particulière de toutes les Plantes potagères, économiques ou employées dans les arts; de celles propres aux Fourrages; des Arbres fruitiers; des Ognons et Plantes à fleurs; des Arbres, Arbrisseaux et Arbustes utiles ou d'agrément, disposés selon la méthode du Jardin du Roi; suivi d'un Vocabulaire des termes de Jardinage et de Botanique; d'un Jardin des Plantes médicinales; d'un Tableau des Végétaux groupés d'après la place qu'ils doivent occuper dans les parterres, bosquets, etc.; et précédé d'une revue de tout ce qui a paru de nouveau

en jardinage pendant le cours de l'année. Par A. Poiteau, rédacteur principal, et Vilmorin. 7 fr., et 9 fr. 50 c. par la poste.

Le grand débit de cet ouvrage, dû à son mérite réel, nécessite sa réimpression annuelle, et donne les moyens de le tenir toujours à portée des nouvelles connaissances en botanique et en jardinage. Il est le seul qui puisse offrir cet inappréciable avantage.

FIGURES POUR LE BON JARDINIER, représentant en 66 planches, contenant plus de 500 objets, les ustensiles les plus généralement employés dans la culture des jardins; différentes manières de marcotter et de greffer, de disposer et de former les arbres fruitiers; enfin tout ce qui est nécessaire pour l'intelligence des termes de botanique ou de *jardinage*.

Ouvrage utile à toutes les personnes qui veulent cultiver par elles-mêmes ou gouverner leur jardin, marcotter, greffer, palisser, etc., et se familiariser avec la science de la botanique. *Neuvième édition*, revue, corrigée et augmentée. 1 vol. in-12, fig. noires, 5 fr. fig. coloriées, 15 fr.; port par la poste. 60 c.

REVUE HORTICOLE, (trimestrielle) : Journal des Jardiniers et Amateurs, contenant un Résumé de tout ce qui paraît d'intéressant en jardinage, comme Plantes nouvelles, utiles ou agréables, nouveaux procédés de Culture, Annonces, Analyses et Extraits de tous les ouvrages qui se publient sur le Jardinage, etc. etc. Prix pour l'année, d'avril en avril, 2 fr. 25 c.

LE JARDINIER DES FENÊTRES, des appartemens et des petits *jardins*. *Seconde édition*, revue et augmentée. 1 vol. in-18 avec 2 pl. grav. 2 fr., et 2 fr. 50 c.

L'AGRONOME DES QUATRE SAISONS. 1 fr.

Douze tableaux, disposés comme les almanachs de cabinet, présentent chacun le détail des travaux à faire au jardin.

BEAUTÉS DU JARDINAGE, ou Recueil de morceaux choisis, en prose et en vers, 1 vol. in-12, 1 fr. 25 c.

LES QUATRE SAISONS, médaillons gravés par *Fallot* d'après les dessins de *Girodet*. 1 fr. 25 c.

Divers Ouvrages.

ART DE CONSTRUIRE EN CARTONNAGE toutes sortes d'ouvrages d'utilité et d'agrément, avec 8 planches gravées. 2e édition. 2 fr. et 2 fr. 25 c. par la poste.

ART DE FABRIQUER TOUTES SORTES D'OUVRAGES EN PAPIER pour l'instruction et l'amusement des

jeunes gens des deux sexes, avec 22 planches gravées. 2e édition. 1 vol. in-18. 2 fr. 50 c. et 3 fr. par la poste.

Cet art ingénieux a pour but de faire connaître aux enfans et de rendre faciles les applications les plus ordinaires de la géométrie, remède salutaire contre la paresse et les jeux frivoles : il leur donnera de la dextérité dans les doigts et de la justesse dans le coup d'œil ; il inspirera le goût du dessin et des arts agréables.

GYMNASTIQUE DES JEUNES GENS, ou Traité élémentaire des différens exercices propres à fortifier le corps, à entretenir la santé et à préparer un bon tempérament. 2e édit. 1 vol. in-18 orné de 33 plan. 2 f. 50 c.

CALISTHÉNIE, ou **GYMNASTIQUE DES JEUNES FILLES**, Traité élémentaire des différens exercices propres à fortifier le corps, à entretenir la santé et à préparer un bon tempérament. 1 vol. in-18 orné de 25 planches gravées; 2e édit. 2 f. 50 c. et 2 f. 80 c.

LE SINGE EN BELLE HUMEUR, histoire plaisante, ornée de 16 gravures coloriées. 2 fr.

AVENTURES PLAISANTES de madame Gaudichon et de son Chien, imitées de l'anglais, et ornées de 16 gravures coloriées. 2 fr.

PETITES HISTOIRES à la portée des jeunes enfans, ornées de 12 gravures coloriées. 2 fr.

CENDRILLON, ou la petite Pantoufle de verre, 12 gravures coloriées. 2 fr.

Ces quatre ouvrages, dont chacun forme 1 vol. in-16 cartonné, contiennent de fort jolies gravures coloriées, et sont destinés à l'amusement des enfans.

BABILLAGE moral et instructif, historiettes traduites de l'anglais, ornées de 16 gravures sur acier. 1 vol. in-16 grand-raisin. 3 fr.

ÉVÈNEMENS DE PARIS, des 26, 27, 28 et 29 juillet 1830; par plusieurs témoins oculaires; septième édition, 1 vol. 1 fr.

PRINCIPES DE LOGIQUE, ou Art de penser, de Rhétorique, de Versification, de Lecture à haute voix, et de Déclamation; par M. Cœuret de St.-Georges, avocat. 1 vol. in-18. 3 fr., et 3 fr. 50 c. par la poste.

HISTOIRE CRITIQUE DU POUVOIR MUNICIPAL, de la Condition des Cités, des Villes et des Bourgs, et de l'Administration comparée des communes en France, depuis l'origine de la monarchie jusqu'à nos jours; par M. C. Leber, chef du

bureau du contentieux des communes, au ministère de l'intérieur. 1 vol. in-8° de 630 pages. 8 fr.

DE L'ÉTAT CIVIL, et des Améliorations dont il est susceptible; par M. HUTTEAU D'ORIGNY. In-8. 7 fr.

LE NÉCESSAIRE DU PERCEPTEUR DES CONTRIBUTIONS DIRECTES, ou Tableaux progressifs, par douzièmes, des taxes de ces contributions, depuis 5 c. jusqu'à 10,000 fr.; ouvrage utile aux contribuables. 2 fr., et 2 fr. 25 c. par la poste.

PETITE BIBLIOTHÈQUE UTILE ET AMUSANTE.

Manuel du Fashionable, ou Guide de l'Elégant, 1 fr. 5[illegible]

Art de boxer, trad. de l'anglais. 1 vol. *in-18*, *fig.* 1 fr.

Le Bréviaire du Gastronome, ou l'Art d'ordonner le dîner de chaque jour, fig. color., 2e édit. 1 vol. 2 fr.

Manuel du Marié, ou Guide à la mairie, à l'église, au festin, au bal, etc., 4 fig. color. 1 vol. in-18. 2 fr.

Manuel de l'Amateur d'Huîtres, fig. color. 1 vol. 1 fr.

Manuel de l'Amateur de Café, avec fig. 1 vol. 2 fr.

Traité medico-gastronomique *sur les indigestions*, suivi d'un essai sur les remèdes.... à administrer. Ouvrage posthume de feu DARDANUS, apothicaire. 1 vol. in-18, avec fig.; par le même, 2 fr.

Traité complet sur l'Education physique et morale des Chats, suivi de l'art de guérir leurs maladies. 1 fr.

Les Perroquets, leur éducation physique et morale, l'art de les nourrir et de guérir leurs maladies; par un ancien oiseleur. 1 vol. 1 fr. 50 c.

LA TOILETTE DES DAMES, par Mme ELISE VOÏART. 1 v. in-18, avec une jolie gr. 3 f., et 3 fr. 50 c. par la poste.

RECUEIL DES PLUS JOLIS JEUX DE SOCIÉTÉ, 1 vol. in-12, fig., 2 fr., et par la poste, 2 fr. 50 c.

TRAITÉ théorique et pratique SUR LE CHAUFFAGE DES SERRES ET HABITATIONS AU MOYEN D'APPAREILS A LA VAPEUR, traduit de l'anglais. 1 vol. in-8°, avec 4 planches, dont une coloriée. 5 f[illegible]

PARIS. — A. PIHAN DE LA FOREST,
Imprimeur de la Cour de Cassation, rue des Noyers, n° 37.